fondi strutturali europei 2007-2013

fondo sociale europeo FSE

Scegliere il percorso di studi

AL TERMINE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
(DOPO LA TERZA MEDIA)

Anno 2013/2014

ISTRUZIONE E FORMAZIONE IN PIEMONTE

liceo classico

istituto tecnico settore tecnologico

liceo scientifico

operatore della ristorazione

www.regione.piemonte.it/orientamento

La presente guida costituisce uno strumento di supporto alle azioni orientative rivolto alle ragazze ed ai ragazzi, ai genitori, agli operatori della Scuola, della Formazione Professionale e dell'Orientamento.

È stata realizzata dalla Direzione Istruzione, Formazione Professionale e Lavoro della Regione Piemonte – Settore Standard Formativi Qualità ed Orientamento professionale.

Hanno collaborato in particolare:

Direzione Comunicazione Istituzionale della Regione Piemonte

Cooperativa O.R.So.
(Organizzazione per la Ricreazione Sociale - Società Cooperativa Sociale)
che ha curato la redazione dei testi della pubblicazione

CLIPS s.n.c.
che si è occupata dell'impostazione grafica e della copertina

Il Gruppo tecnico Regione Piemonte, Province, Agenzia Piemonte Lavoro,
Ufficio scolastico regionale Piemonte del MIUR,
Osservatorio del Mercato del lavoro – Regione Piemonte
Settore Edilizia scolastica – Regione Piemonte

Si ringraziano inoltre tutti gli uffici che hanno contribuito alla ricerca e all'interpretazione delle fonti.

Stampa, ottobre 2012
Stamperia Artistica Nazionale

Gentili famiglie piemontesi,
Il momento della scelta formativa è delicato e determinante. Incide sul presente e soprattutto sul futuro.
Per effettuare una scelta consapevole occorre infatti conoscere tutte le opportunità, poterne valutare pro e contro, tempi, costi, prospettive di occupazione.

La Regione Piemonte, con la preziosa e fondamentale collaborazione delle istituzioni locali, scolastiche e formative e degli insegnanti, ha costruito un sistema integrato, accreditato e consolidato di servizi e strumenti a disposizione delle ragazze e dei ragazzi e dei loro genitori per orientarsi tra le varie scelte possibili e delineare un futuro il più possibile sereno ai nostri giovani.

Questa edizione, ulteriormente arricchita di informazioni, della Guida rappresenta un'opportunità concreta per sostenervi ed affiancarvi nel delicato compito di accompagnare le ragazze ed i ragazzi alla costruzione di un futuro prospero ben sapendo che per fare delle scelte vantaggiose per i giovani è necessario maturare consapevolezza sul processo che porta a compierle.

Il percorso di studi successivi alle scuole medie offre dunque una vasta gamma di possibilità e permette di scegliere un contesto che assecondi i diversi stili di apprendimento dei giovani indirizzandoli verso ulteriori e diversificati approfondimenti formativi e prospettive occupazionali.

I dati sulla dispersione scolastica nel nostro paese sono ancora preoccupanti e siamo ancora distanti dagli obiettivi europei. Come Regione Piemonte vogliamo contrastare il fenomeno promuovendo politiche per i giovani finalizzate al successo formativo, alle scelte consapevoli ed alla valorizzazione di tutti i canali formativi compresa l'alternanza scuola lavoro e l'apprendistato recentemente normato.

L'invito che vi rivolgo è di consultare con attenzione questa pubblicazione, integrando le informazioni in essa contenute con gli approfondimenti offerti dal nostro canale on line **www.regione.piemonte.it/orientamento** e con le innumerevoli occasioni di orientamento proposte dalle scuole, dalle agenzie formative e dalle province, in modo da entrare rapidamente in possesso di tutti gli elementi che vi consentiranno di effettuare una scelta consapevole.

Claudia Porchietto
Assessore Regionale
al Lavoro e alla Formazione Professionale

L’Orientamento nella dimensione formativa è **un processo** che ha origine fin dalla scuola dell’infanzia e non può essere circoscritto ad una specifica *occasione informativa* limitata ai momenti di transizione tra un ciclo di studi e l’altro.
Le priorità strategiche di tale processo possono essere sintetizzate in: **centralità della persona** e personalizzazione degli interventi; coinvolgimento effettivo ed efficace dei **genitori**; **formazione** dei docenti; la **didattica orientativa**; **progettazione per competenze**; **reti di scuole** e **raccordo interistituzionale** tra Soggetti competenti.
Il livello dell’efficacia di tale processo è tanto elevato quanto maggiore è il coinvolgimento di tutti gli stakeholder educativi presenti sul territorio: agenzie formative, scuole, associazioni, enti pubblici, e naturalmente quanto più forte è l’alleanza e la *sinergia* educativa con le famiglie. È fondamentale, pertanto, realizzare una *governance educativa interistituzionale*, che si concretizza con la formalizzazione di una rete tra tutti i soggetti responsabili e competenti per legge. Grazie a questo *impianto sinergico* è possibile “conseguire l’obiettivo di una reale condivisione di metodi e di azioni integrate a tutti i livelli” (da Studi e documenti 134-135 degli Annali della Pubblica Istruzione 2011, trimestrale del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca).
La presente Guida è stata realizzata rispettando le suddette priorità, in stretta collaborazione tra tutti i partner territoriali e con la consapevolezza che lo strumento informativo deve essere accompagnato da azioni di orientamento formativo e con la partecipazione proattiva delle famiglie e dei docenti coinvolti quotidianamente nel percorso educativo dei nostri giovani.

Francesco de Sanctis
Direttore Generale Ufficio Scolastico
Regionale per il Piemonte

Indice generale

Scegliere il percorso di studi

1.1. Introduzione

Questa guida rappresenta uno strumento utile per i ragazzi e le ragazze delle classi II e III delle Scuole Secondarie di Primo grado, per le loro famiglie e gli insegnanti.
In essa sono presentati i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale di durata triennale e i percorsi delle Scuole Secondarie di Secondo grado di durata quinquennale. In ciascuna di queste due sezioni è descritto un quadro generale dell'offerta e sono indicati alcuni riferimenti normativi.

Nelle pagine seguenti viene presentata una panoramica delle possibilità che si presentano agli studenti al termine della Scuola Secondaria di Primo grado, alcune indicazioni per una scelta consapevole e delle informazioni specifiche per gli studenti con disabilità e per i ragazzi stranieri.

Nella sezione dedicata alle offerte provinciali è possibile consultare, suddivisi per Province, gli indirizzi e l'offerta degli Istituti Superiori e delle Agenzie Formative e visualizzare i recapiti degli uffici di relazione con il pubblico e dei centri Informagiovani.

L'aggiornamento di ogni capitolo è stato curato individuando fonti primarie specifiche, in particolare:

CAP. 1
- la normativa di riferimento
- il sito del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
- il sito della Regione Piemonte

CAP. 2
- la descrizione dei profili professionali presenti all'interno del Sistema Integrato in Rete "Collegamenti" (www.collegamenti.org)
- le graduatorie dei percorsi finanziati nell'anno 2012-2013
- la normativa di riferimento
- il contatto diretto con alcune Agenzie Formative
- la consultazione dei siti internet delle Agenzie Formative
- i siti delle Province

CAP. 3
- il sito del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
- i siti ufficiali di alcuni Istituti di Istruzione Secondaria di Secondo grado
- il Datawerehouse gestionale dell'A.S. 2012/2013, gestito dalla Regione Piemonte - Settore Edilizia Scolastica
- la normativa di riferimento

CAP. 4
- i dati forniti dall'Osservatorio del Mercato del Lavoro della Regione Piemonte
- il sito della Regione Piemonte
- i siti delle Province
- il Datawerehouse gestionale dell'A.S. 2012/2013, gestito dalla Regione Piemonte - Settore Edilizia Scolastica
- la banca dati regionale degli Informagiovani del Piemonte

Le informazioni contenute nella presente guida sono aggiornate al mese di settembre 2012.
Per informazioni sempre aggiornate si invita a far riferimento alla versione on line della guida all'indirizzo:

www.regione.piemonte.it/orientamento/s1g/cms/

PER COMUNICAZIONI E/O INFORMAZIONI

L'intento di questa guida è quello di essere un servizio utile e aperto agli studenti, alle loro famiglie, alle scuole e alle Agenzie Formative.
Si invita pertanto ad inviare le segnalazioni di eventuali imprecisioni e suggerimenti o la richiesta di informazioni e chiarimenti al seguente indirizzo di posta elettronica:

orientamento@regione.piemonte.it

1.2. Il mondo dopo la terza media

Titolo conseguibile anche in Apprendistato (al compimento del 15° anno di età)

* La maggior parte degli Istituti Professionali possono attivare percorsi triennali per il conseguimento della Qualifica Professionale, al termine dei quali è possibile proseguire gli studi per conseguire il Diploma Professionale o il Diploma di Istruzione Secondaria Superiore. È necessario verificare con ogni singolo Istituto il percorso attivato.

Opportunità formative e lavorative

Post Qualifica e post Diploma Professionale

Post Diploma

La normativa italiana prevede per tutti i ragazzi/e l'**obbligo di istruzione** per almeno 10 anni, cioè fino a 16 anni di età, e il **diritto-dovere all'istruzione e alla formazione** secondo cui si è tenuti a proseguire gli studi per conseguire un diploma o una qualifica professionale entro il compimento dei 18 anni.
Puoi assolvere l'obbligo di istruzione:

- iscrivendoti a una Scuola Secondaria di Secondo grado (Licei, Istituti Tecnici, Istituti Professionali);
- iscrivendoti ad un'Agenzia Formativa che realizza percorsi di Istruzione e Formazione Professionale di durata triennale;
- iniziando a lavorare a partire dall'età di 15 anni con un contratto di apprendistato, che prevede l'obbligo di frequenza di attività formative.

Quando avrai assolto l'obbligo di istruzione potrai assolvere il **diritto-dovere all'istruzione e alla formazione**:

- continuando a frequentare una Scuola Secondaria di Secondo grado per il conseguimento di un diploma;
- continuando a frequentare un corso di Istruzione e Formazione Professionale regionale triennale per il conseguimento di una qualifica professionale triennale.

Al termine del biennio della Scuola Secondaria di Secondo grado e dei percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale avrai acquisito delle competenze che ti permetteranno di:

- apprendere un tuo metodo di studio e di lavoro;
- utilizzare le conoscenze apprese per darti degli obiettivi significativi e realistici sapendo individuare priorità, valutare i vincoli e le possibilità esistenti; definire strategie di azione; fare progetti e verificarne i risultati;
- comprendere messaggi di genere e complessità diversi nelle varie forme comunicative e comunicare in modo efficace utilizzando i diversi linguaggi;
- interagire con gli altri comprendendone i diversi punti di vista, riconoscere il valore delle regole e della responsabilità personale;
- affrontare situazioni problematiche e contribuire a risolverle;
- possedere strumenti che ti permettano di affrontare la complessità del vivere nella società globale del nostro tempo;
- acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Dal 1° settembre 2010 è entrata in vigore la riforma del secondo ciclo di istruzione e formazione.
Rispetto al passato la Scuola Secondaria di Secondo grado è completamente riorganizzata ed è composta da Licei, Istituti Tecnici e Istituti Professionali, tutti della durata di cinque anni e che rilasciano il Diploma.
(*Attenzione: la maggior parte degli Istituti Professionali possono attivare anche percorsi triennali per il conseguimento della Qualifica regionale. Devi quindi verificare con ogni singolo Istituto il percorso attivato*).
Anche il sistema di **Istruzione e Formazione Professionale regionale** è stato rinnovato e prevede qualifiche triennali e diplomi professionali quadriennali.

PER APPROFONDIMENTI NORMATIVI:

Obbligo di istruzione:
legge 27 dicembre 2006 n. 296 – Legge finanziaria 2007

Diritto-dovere all'istruzione e formazione:
Decreto Legislativo 15 aprile 2005 n. 76 in attuazione degli articoli 1, 2 e7 della Legge 53 del 2003

Scuola Secondaria di Secondo grado:
- Riordino Licei, Istituti Tecnici e Istituti Professionali: D.P.R. del 15 marzo 2010 n. 87-88-89

Istruzione e Formazione Professionale:
- Legge Regionale n. 63 del 13/04/1995
- Qualifica Professionale triennale per l'"assolvimento del diritto dovere con validità su tutto il territorio nazionale: Accordo Stato Regioni del 15/01/2009
- 22 nuove figure professionali: Accordo Stato Regioni del 27/07/2011

1.3. Come scelgo?

Chi si trova ad affrontare la domanda "**Cosa faccio dopo la scuola media?**" sa bene che non è sufficiente essere informato su quali sono le Scuole o le Agenzie Formative del territorio, né conoscere soltanto la qualità delle scuole o la quantità di "lavoro a casa" che richiede ciascun indirizzo di studio.
Ci sono molti altri aspetti sui quali è di fondamentale importanza soffermarsi a ragionare: questi aspetti riguardano le diversità di ogni individuo, che è fatto di interessi, valori, attitudini, capacità di decisione, desideri differenti, ma anche di esperienze scolastiche e famigliari molteplici.
Se consideriamo l'unicità delle persone, ci sembra abbastanza intuitivo che la scelta non può che essere "personalizzata" e in un certo senso "unica", perché unico è il significato che ognuno darà alla propria decisione. Infatti, per parlare di scelta post terza media è necessario parlare anche di un concetto più grande, cioè di un progetto professionale-lavorativo. *Per esempio, se scelgo l'Istituto Tecnico non lo faccio perché escludo le altre possibilità, ma perché mi interessa l'indirizzo che ho scelto ed ha un senso rispetto alle capacità che vorrei sviluppare; oppure se scelgo il Liceo non lo farò soltanto perché "vado bene a scuola", ma magari anche perché questa decisione può contribuire a realizzare il progetto che ho di iscrivermi all'Università in un certo ambito; oppure ancora, se scelgo un corso di Formazione Professionale non lo farò perché mi può sembrare la scelta "meno impegnativa", ma perché la considero la scelta migliore, confrontandola con le altre, ma soprattutto con il mio personale progetto di vita lavorativa.*

La risposta alla domanda “**Come scelgo?**” non ha quindi una risposta unica e immediata: la scelta è il risultato di un processo che tiene conto di tanti aspetti, intrecciando i quali è possibile elaborare un proprio progetto, in cui la scuola o la formazione professionale si inseriscono come uno dei pezzettini di un grande puzzle.
Per semplificare il processo di scelta, proviamo a individuare e sintetizzare alcuni passaggi significativi che possono, in parte, condurci in questa fase di decisione. I passaggi riguardano la conoscenza/consapevolezza di sé e delle aspettative che gli adulti hanno nei confronti di chi si trova a scegliere; la possibilità di raccogliere informazioni sulle professioni e sulle scuole; la capacità di fare un primo progetto formativo-professionale, considerandolo come un progetto in via di definizione e sapendo che esso potrà subire degli aggiustamenti o delle vere e proprie variazioni in corso d’opera, anche molte volte nel corso della vita.

1° PASSO: FARE UN’ ATTENTA ESPLORAZIONE DI SÉ… OVVERO “COME SONO FATTO IO?”

- Quali sono le mie materie preferite, quelle in cui riesco meglio? Perché?
- Quali quelle che amo di meno? Perché?
- Quali sono i miei punti di forza?
- E gli aspetti di me che vorrei migliorare?
- Quali sono i miei interessi?
- Che cosa mi caratterizza (qualità, attitudini)?
- Come mi immagino “da grande”?
- Quali caratteristiche ha il mio “lavoro ideale”?
- Che cosa pensano di me le persone che mi conoscono bene (familiari, amici, insegnanti)? Condivido la visione che hanno di me? Perché?

*Per cercare risposta a queste domande, talvolta può essere di aiuto confrontarsi con qualcuno; è consigliabile rivolgersi ad un orientatore che, di mestiere, aiuta le persone che si trovano ad affrontare i momenti di decisione e di passaggio (**vedi cap. 4 per gli indirizzi dei servizi di orientamento provinciali**).*

2° PASSO: INFORMARSI… PRIMA DI TUTTO SULLE PROFESSIONI, POI SULLE SCUOLE

A. Le professioni:
- Quali sono le professioni che conosco?
- Come posso aumentare il numero di professioni di cui sono a conoscenza?
- Quali attività si svolgono in queste professioni? Quali tra quelle individuate mi interessano di più? Perché?
- Posso individuare degli “ambiti lavorativo-professionali” in cui si concentrano le professioni che mi interessano di più?

B. Le Scuole e le Agenzie Formative
- Quali Scuole e Agenzie ci sono sul mio territorio?
- Quali indirizzi scolastici e formativi hanno?
- Che differenza c’è tra Agenzie Formative e Scuole Superiori?
- Quali possibilità formative e lavorative hanno le differenti Scuole/Agenzie?

Per trovare la risposta a queste domande suggeriamo di:
- *rivolgersi ad un operatore che si occupa in modo specifico di orientamento (sicuramente nel tuo territorio potrai trovare un “professionista” che si occupa di aiutare chi si trova in questa fase di scelta);*
- *rivolgersi agli insegnanti responsabili dell’orientamento;*
- *consultare la guida regionale (cartacea e on-line);*
- *partecipare ai saloni di orientamento;*
- *partecipare agli “open day” organizzati dalle singole Scuole e Agenzie Formative (il contatto diretto con le Scuole è particolarmente importante anche in virtù dei recenti cambiamenti normativi: ciascuna Scuola potrà gestire autonomamente una parte ancora più consistente dei piani di studi, cioè le Scuole con lo stesso indirizzo di studio potranno proporre offerte formative diverse tra loro);*
- *parlare con allievi che frequentano i percorsi di proprio interesse;*
- *partecipare a seminari informativi proposti dalle istituzioni (Scuola, Provincia, Comuni);*
- *consultare altre guide, ad esempio sull’offerta locale.*

3° PASSO: PROGETTARSI… CIOÈ, METTO IN ORDINE LE IDEE ED ELABORO IL MIO “PRIMO PROGETTO FORMATIVO-PROFESSIONALE”

- Metto in relazione la conoscenza che ho di me stesso e le informazioni raccolte: in quali ambiti professionali mi interesserebbe lavorare “da grande”? Perché?
- Individuo i punti di forza e i vincoli degli ambiti professionali di mio interesse.
- Metto in relazione gli ambiti professionali di mio interesse e le informazioni raccolte sull’offerta formativa: quali percorsi formativi possono avvicinarmi maggiormente agli ambiti professionali che mi interessano?
- Individuo i punti di forza e i vincoli di questi percorsi formativi.
- Sulla base dei criteri di scelta elaborati attraverso il percorso, decido dove fare l’iscrizione.

*Anche in questo caso, si ricorda che fare sintesi di un percorso di scelta potrebbe richiedere il confronto con un orientatore (**vedi cap. 4 per gli indirizzi dei servizi di orientamento provinciali**).*

Percorsi di studio della Formazione Professionale e della Scuola Secondaria di Secondo grado.

Istruzione e Formazione Professionale / 3 anni

Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

Istituto Professionale / 5 anni

Diploma di Istruzione Secondaria Superiore

(la maggior parte degli Istituti Professionali attiva corsi triennali per il conseguimento della Qualifica Professionale)

Settore Servizi

- Indirizzo Servizi Commerciali
- Indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Indirizzo Servizi Socio-Sanitari

5 anni

Settore Industria e Artigianato

- Indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Indirizzo Produzioni Industriali e Artigianali

Istituto Tecnico / 5 anni

Diploma di Istruzione Secondaria Superiore

Settore Tecnologico

- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
- Indirizzo Chimica, Materiali e Biotecnologie
- Indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Indirizzo Elettronica ed Elettrotecnica
- Indirizzo Grafica e Comunicazione
- Indirizzo Meccanica, Meccatronica ed Energia
- Indirizzo Informatica e Telecomunicazioni
- Indirizzo Sistema Moda
- Indirizzo Trasporti e Logistica

5 anni

Settore Economico

- Indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing
- Indirizzo Turismo

Liceo

Diploma di Istruzione Secondaria Superiore

Liceo Artistico

- Indirizzo Arti Figurative
- Indirizzo Architettura e Ambiente
- Indirizzo Design
- Indirizzo Audiovisivo e Multimediale
- Indirizzo Grafica
- Indirizzo Scenografia

5 anni

Liceo Classico

Liceo Linguistico

Liceo Musicale e Coreutico

- Sezione Musicale
- Sezione Coreutica

Liceo Scientifico

- Opzione Scienze Applicate

Liceo delle Scienze Umane

- Opzione Economico-Sociale

1.4. Informazioni per studenti con disabilità

Il diritto all'Istruzione e alla Formazione dei cittadini con disabilità è pienamente riconosciuto dalla Costituzione italiana, dalla legge quadro 104/92, dalla legge 53/03, dal decreto legge 76/05.
Nella scuola italiana il diritto allo studio dei ragazzi con disabilità è tutelato mediante il loro diretto inserimento nella scuola, con il supporto di misure di accompagnamento alle quali concorrono a livello territoriale, con proprie competenze, oltre allo Stato, anche gli Enti Locali e il Servizio Sanitario Nazionale.
La Legge 8 ottobre 2010, n. 170 riconosce la dislessia, la disgrafia, la disortografia e la discalculia quali disturbi specifici di apprendimento, denominati "DSA". Il diritto allo studio degli alunni con DSA è garantito attraverso la realizzazione di percorsi individualizzati nell'ambito scolastico e la fruizione di appositi provvedimenti dispensativi e compensativi di flessibilità didattica.
Il servizio di trasporto scolastico specialistico è garantito dai Comuni di residenza secondo modalità proprie. Non è previsto il trasporto gratuito da casa all'Agenzia Formativa e viceversa.
Si ricorda che tutti i minori disabili possono fruire della tessera di libera circolazione sulle linee urbane, extraurbane e sui treni, nell'ambito del territorio regionale. La gratuità del viaggio è consentita anche all'eventuale accompagnatore.

PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Nell'ambito della Istruzione e Formazione Professionale gli studenti con disabilità possono scegliere tra due possibilità:

- **Frequentare un corso di Formazione Professionale**
  Gli studenti con disabilità lieve possono frequentare i corsi di Formazione Professionale promossi dalla Regione Piemonte, se la tipologia e gravità della disabilità consente loro di frequentare con profitto le lezioni, le attività laboratoriali e gli stage in azienda.
  Per favorire l'inserimento e l'integrazione all'interno dei percorsi, è previsto un numero massimo di tre allievi/e per corso e la presenza di un insegnante di sostegno sui singoli casi. La durata dell'azione di sostegno è calcolata in misura pari a 1/6 delle ore del corso (da 175 a 200 ore annue).

- **Frequentare un corso prelavorativo, rivolto esclusivamente ad allievi di almeno 16 anni con disabilità intellettiva**
  I corsi prelavorativi hanno durata massima di 2400 ore, quella minima di 1200 ore (fino ad un massimo di 800 ore annue) e possono essere strutturati in un biennio o triennio. Possono iscriversi prioritariamente i disabili intellettivi medi e medio-gravi, in possesso di residue capacità lavorative, di età compresa tra i 16 e i 25 anni.

  Questi percorsi si pongono l'intento di migliorare le modalità comunicative delle persone diversamente abili, utili a favorire la relazione con gli altri ed in particolare con il sistema socio-aziendale.
  Nell'ambito del corso prelavorativo non sono previsti indirizzi professionalizzanti specifici, bensì attività di socializzazione ed avvicinamento al contesto lavorativo.
  Il corso prevede attività laboratoriali e stage in ambiente lavorativo di durata non inferiore al 30% delle ore del corso.

Iscrizioni
La domanda di iscrizione ai corsi è presentata da uno dei genitori, o da chi esercita la patria potestà, alla segreteria dell'Agenzia Formativa; l'iscrizione definitiva verrà confermata al momento dell'approvazione dei corsi da parte della Provincia.
All'iscrizione si devono allegare la diagnosi funzionale e, laddove richiesto, il certificato di "idoneità di frequenza" per le attività in laboratorio.
Devono, inoltre, essere segnalate le particolari necessità quali, ad esempio, trasporti, specifiche esigenze alimentari, terapie da seguire, assistenza per l'autonomia.

Titoli o certificazioni rilasciati
Al termine dei corsi di formazione si può ottenere:
- **Attestato di Qualifica Professionale** se lo studente con disabilità ha raggiunto almeno gli obiettivi minimi previsti dal programma;
- **Attestato di Frequenza con profitto** se lo studente con disabilità viene valutato su una programmazione particolare.

Al termine dei corsi prelavorativi viene rilasciato un Attestato di Frequenza con indicazioni sul percorso svolto che dovrà servire come base per programmare futuri interventi formativi o progetti di inserimento.

PERCORSI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI SECONDO GRADO

Nell'ambito della Istruzione Secondaria di Secondo grado le famiglie degli studenti disabili possono scegliere, secondo le modalità del PEI (piano educativo individualizzato), di far raggiungere gli obiettivi didattici previsti dal programma di insegnamento attraverso:
- il programma scolastico ministeriale mediante le attività che, pur prevedendo contenuti e strumenti didattici diversi, mantengono lo stesso valore formativo;
- programmi differenziati secondo obiettivi individualizzati concordati tra Consiglio di classe, genitore, équipe ASL.

In rapporto al programma svolto in coerenza con le capacità e potenzialità dello studente la valutazione può essere:

1. uguale a quella degli altri allievi, se si segue la stessa programmazione della classe, anche se con modalità semplificate;
2. differenziata, se non si riescono a raggiungere gli obiettivi minimi del programma scolastico e quindi si segue una programmazione particolare. In quest'ultimo caso in fondo alla pagella si annota: "La presente votazione è riferita al PEI".

L'alunno sarà seguito, oltre che dai docenti di classe, anche da un insegnante di sostegno; tale figura è riconosciuta come un docente dell'intera classe, che può insegnare e partecipare alla valutazione di tutti gli studenti (Testo Unico L.297/1994).
È inoltre possibile richiedere l'intervento di ulteriori figure profes-

sionali (ad esempio educatori o traduttori) per affrontare specifici problemi di autonomia e/o comunicazione, segnalando tale esigenza al momento dell'iscrizione. Tale domanda deve essere presentata al Consorzio Socio-Assistenziale, che valuterà il monte ore da assegnare in base all'analisi di ogni specifica situazione.

Iscrizioni
La domanda di iscrizione è presentata da uno dei genitori, o da chi esercita la patria potestà, alla segreteria della scuola entro la data definita ogni anno dal Ministero dell'Istruzione e va confermata entro il mese di luglio. È consigliabile rivolgersi al dirigente scolastico oppure al referente del gruppo H (handicap) per definire l'inserimento nella nuova struttura e l'iter della programmazione didattica. All'iscrizione si devono allegare la diagnosi funzionale e, laddove richiesto, il certificato di "idoneità di frequenza" per le attività in laboratorio. Devono, inoltre, essere segnalate le particolari necessità quali, ad esempio, trasporti, specifiche esigenze alimentari, terapie da seguire, assistenza per l'autonomia.

Titoli o certificazioni rilasciati
Al termine del percorso di studi vengono rilasciate due tipologie di Certificazioni e Titoli:

- **Diploma**, se la valutazione è uguale a quella degli altri allievi;
- **Attestato di Frequenza**, se la valutazione è differenziata (costituisce un credito formativo).

1.5. Informazioni per studenti stranieri

I ragazzi con cittadinanza non italiana, anche se in posizione non regolare, hanno **diritto** all'istruzione e alla formazione alle stesse condizioni degli alunni italiani. Allo stesso modo hanno l'**obbligo** di iscriversi e frequentare le Scuole statali o paritarie fino all'età di 16 anni e hanno, pertanto, il dovere di conformarsi in tutto alle disposizioni nazionali in materia di istruzione.

Iscrizione
L'iscrizione ad un percorso di Istruzione Secondaria di Secondo grado o a un percorso di Istruzione e Formazione Professionale si effettua di norma nel mese di gennaio, ma è possibile presentare la richiesta in qualsiasi momento dell'anno, anche se sarà accettata in base ai posti disponibili.
I minori stranieri privi di documentazione anagrafica o in possesso di documentazione irregolare o incompleta sono iscritti con riserva, in attesa della regolarizzazione.

Agli allievi stranieri che hanno già frequentato in Italia la Scuola Secondaria di Primo grado è richiesta la stessa documentazione degli allievi italiani.
Gli allievi stranieri che hanno frequentato la scuola in un altro paese devono, invece, generalmente presentare i seguenti documenti:

- permesso di soggiorno in Italia, rilasciato all'alunno straniero (dal 14° anno di età) o ad uno dei genitori; nel caso la richiesta del permesso sia in corso, è necessaria la ricevuta rilasciata dalla Questura;
- documenti anagrafici (passaporto, carta di identità, codice fiscale, certificato di nascita, atto di cittadinanza);
- documenti sanitari (certificato di vaccinazione);
- documentazione rilasciata dalle Scuole straniere di provenienza, attestante la scolarità pregressa, tradotta e convalidata dal Consolato italiano presso il Paese d'origine.

In mancanza dei documenti anagrafici e del permesso di soggiorno la Scuola iscrive comunque il minore straniero poichè in Italia la scuola è un diritto riconosciuto per tutti: l'iscrizione avviene con riserva, in attesa di regolarizzazione.

Segnaliamo inoltre che gli operatori scolastici non hanno l'obbligo di denunciare la condizione di soggiorno irregolare degli alunni che stanno frequentando la Scuola.

I minori soggetti all'obbligo scolastico vengono iscritti alla classe corrispondente all'età anagrafica, salvo che il collegio dei docenti deliberi l'iscrizione ad una classe diversa, tenendo conto di una serie di elementi (ordinamento degli studi del Paese di provenienza, accertamento di competenze, abilità e livelli di preparazione dell'alunno, corso di studi eventualmente seguito nel Paese di provenienza, titolo di studio eventualmente posseduto dall'alunno).

A partire dall'anno scolastico 2010-2011 il numero degli alunni stranieri presenti in ciascuna classe della Scuola Secondaria di Secondo grado non potrà superare di norma il 30% del totale degli iscritti. Tale limite entrerà in vigore in modo graduale, a partire dalle classi prime.
Spetterà comunque agli Uffici scolastici regionali, di intesa con gli enti territoriali, definire quanti ragazzi stranieri per classe si potranno iscrivere agli Istituti del proprio territorio.

Lingua Italiana
L'ingresso in una scuola italiana non presuppone la conoscenza approfondita della lingua italiana.
Uno degli obiettivi principali del percorso scolastico sarà il consolidamento della conoscenza e della pratica della lingua: per realizzare questo obiettivo gli alunni stranieri frequenteranno corsi

intensivi di lingua italiana, inseriti nell'offerta formativa degli Istituti Superiori e delle Agenzie Formative.
Inoltre, molte scuole, associazioni italiane e straniere e i Centri Territoriali Permanenti organizzano corsi individuali o di gruppo per l'insegnamento della lingua italiana orale e scritta.

Sostegno economico
Per garantire il diritto all'istruzione e formazione a tutti i ragazzi sono previste forme di sostegno come borse di studio, assegni di studio per trasporti, attività integrative, libri di testo e contributi per spese previdenziali.
Si consiglia di rivolgersi alla Segreteria studenti della propria Scuola per ricevere informazioni sulle modalità di richiesta di queste forme di sostegno.

Orientamento
Per l'alunno e la famiglia straniera l'arrivo in Italia significa anche vivere un certo senso di disorientamento, specialmente di fronte a scelte importanti come quella del percorso scolastico. Se vi trovate nella situazione di non comprendere il percorso di studi migliore, potete rivolgervi ad un servizio di Orientamento provinciale (**si veda cap. 4 per i recapiti**).

2.

La Formazione Professionale regionale

2.1. Indice analitico

2.2. Introduzione

La **Formazione Professionale** comprende un insieme di percorsi formativi finalizzati a sviluppare le abilità e le competenze professionali che occorrono per affrontare le richieste provenienti dal mercato del lavoro.
Le attività di Formazione Professionale della Regione Piemonte si pongono le seguenti finalità (Legge Regionale n. 63 del 13/04/1995):

- sviluppare le culture professionali necessarie per la qualificazione della realtà economica e produttiva regionale
- rendere effettivo il diritto al lavoro, rimuovendo gli ostacoli e le cause di natura personale o sociale che impediscono la parità di opportunità nell'accesso al mercato del lavoro
- concorrere a realizzare la piena occupazione e a superare gli squilibri territoriali e sociali.

In questa guida vengono presentati i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale triennali, che rappresentano la possibilità di formazione per i giovani in uscita dalla Scuola Secondaria di Primo grado. Prima di passare alla loro descrizione, presentiamo il quadro completo delle possibilità formative previste dalla Regione Piemonte per i giovani minorenni.

OFFERTA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE RIVOLTA AI GIOVANI MINORENNI IN REGIONE PIEMONTE

PERCORSI RIVOLTI AI GIOVANI IN USCITA DALLA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	
Percorsi di Qualifica triennale	Sono rivolti prioritariamente a giovani 14enni che hanno terminato la Scuola Secondaria di Primo grado (Scuola Media). Tali percorsi consentono l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione. È prevista una durata di 3.150 ore, con uno stage formativo di 320 ore al terzo anno.
Percorsi biennali integrati con l'Istruzione tecnica e l'Istruzione liceale artistica e delle scienze umane	Sono percorsi biennali della durata massima di 400 ore realizzati in colla borazione con le Scuole Superiori. Lo studente nei primi due anni di corso partecipa alle attività didattiche proposte dall'Agenzia Formativa e da una Scuola Secondaria di secondo grado. Al termine del secondo anno ha la possibilità di scegliere di frequentare il terzo anno a tempo pieno: • nella Formazione Professionale per l'acquisizione della Qualifica Professionale • presso una Scuola Secondaria di secondo grado per il conseguimento del Diploma
PERCORSI RIVOLTI AI GIOVANI CHE INTENDONO CAMBIARE PERCORSO SCOLASTICO O RIENTRARE IN FORMAZIONE	
Percorsi di Qualifica con crediti in ingresso **Biennali**	Sono rivolti di norma a giovani che abbiano frequentato almeno un anno di Scuola Secondaria di Secondo grado o a giovani in possesso di crediti formativi acquisiti in esperienze diverse (lavoro, percorso destrutturato, ecc.) o maturati attraverso i LaRSA (Laboratori per il Recupero e il Sostegno degli Apprendimenti). Hanno una durata di 1050 ore il primo anno e 1200 ore il secondo, con uno stage formativo di 320 ore; consentono l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e rilasciano una Qualifica triennale con dichiarazione relativa alla riduzione oraria di percorso dovuta ai crediti in ingresso.
Percorsi di Qualifica con crediti in ingresso **Annuali**	Sono riservati a coloro che hanno assolto all'obbligo di istruzione nella Scuola Secondaria di Secondo grado, ma che dopo i primi due anni nella Scuola Superiore, per diversi motivi, sono stati orientati in un percorso di Formazione Professionale. L'articolazione di questi percorsi prevede una durata di 1200 ore con uno stage formativo di 240 - 260 ore. Rilasciano una Qualifica triennale con dichiarazione relativa alla riduzione oraria di percorso dovuta ai crediti in ingresso.

Progetti annuali flessibili	Sono percorsi formativi annuali di Introduzione ai processi produttivi della durata massima di 1.000 ore. Prevedono il conseguimento dell'attestato di frequenza con profitto e hanno come finalità principale il reingresso dei giovani nella Formazione Professionale o nell'Apprendistato. In caso di allievi senza la licenza di Scuola Secondaria di Primo grado, dovranno essere previste attività integrate con un Centro Territoriale per l'Istruzione degli adulti per il recupero del titolo di studio.
LaRSA **(Laboratori per il Recupero e il Sostegno degli Apprendimenti)**	Si tratta di interventi prevalentemente di gruppo della durata massima di 200 ore per il recupero e lo sviluppo degli apprendimenti svolti in integrazione con gli Istituti Secondari Superiori al fine di favorire la mobilità verticale e/o orizzontale tra percorsi di Istruzione e Istruzione e Formazione Professionale.
Sostegni individuali o di gruppo	Sono interventi della durata massima di 200 ore finalizzati al recupero e allo sviluppo degli apprendimenti e a favorire nuovi ingressi in percorsi formativi già avviati al fine di recuperare gli abbandoni e la dispersione scolastica.
Laboratori scuola-formazione	Si tratta di laboratori di recupero e miglioramento degli apprendimenti di base destinati ai giovani pluriripetenti della Scuola Secondaria di Primo grado. Vengono realizzati parallelamente ai percorsi formativi per favorire la permanenza nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale e il successo formativo.
PERCORSI SPERIMENTALI PER GIOVANI IN POSSESSO DI UNA QUALIFICA PROFESSIONALE	
Percorsi sperimentali finalizzati al Diploma professionale	Sono percorsi da intendersi come il naturale proseguimento al IV anno dei percorsi triennali di qualifica. A questi corsi possono partecipare anche i giovani qualificati degli Istituti Professionali di Stato, purché in possesso di una Qualifica coerente con i requisiti di ingresso. Hanno una durata di 1050 ore, compreso il periodo di stage, e rilasciano un Diploma professionale di Tecnico.

PERCORSI DI QUALIFICA TRIENNALI (PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE)

I percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale Regionale rappresentano un'opportunità per l'assolvimento dell'Obbligo di Istruzione (L. 296 del 27/12/2006, art.1 comma 622) e il conseguimento di una Qualifica professionale triennale per l'assolvimento del Diritto-Dovere, con validità su tutto il territorio nazionale (Accordo Stato-Regioni del 15/01/2009).
La struttura formativa di questi percorsi comprende:

- lo sviluppo di competenze di base (lingua italiana, lingua straniera, matematica, scienze, storia, geografia, tecnologia)
- lo sviluppo di competenze professionalizzanti coerenti con la qualifica prescelta, anche attraverso attività pratiche nei laboratori
- un periodo di stage di almeno 200 ore in aziende del settore

Al termine del percorso triennale, che ha una durata complessiva di 3150 ore, viene rilasciata una Qualifica professionale che permette di:

- continuare il percorso formativo nella Formazione Professionale, iscrivendosi ad un corso di formazione post-qualifica o al percorso per il Diploma professionale
- valutare di proseguire il percorso in un Istituto Professionale per il conseguimento di un Diploma di maturità
- affacciarsi nel mondo del lavoro

Nella scelta di frequentare un corso di Formazione Professionale è bene considerare che non esiste nessun automatismo fra la partecipazione all'attività formativa e l'inserimento nel mondo del lavoro. È inoltre importante essere esigenti nel richiedere ogni informazione prima di iscriversi, in particolare in merito alla Qualifica che si ottiene al termine del corso; alle possibili prospettive di inserimento lavorativo; al programma e all'organizzazione del percorso formativo (sede di svolgimento, argomenti, metodologie didattiche, laboratori, stage, calendario, ecc.).
L'iscrizione ad un corso triennale di Istruzione e Formazione Professionale si effettua tramite la Scuola Secondaria di Primo grado frequentata, solitamente nei mesi di gennaio/febbraio. La data precisa della scadenza delle iscrizioni viene stabilita ogni anno nel mese di dicembre dal Ministero dell'Istruzione.
Nei mesi di maggio o giugno si consiglia di contattare l'Agenzia Formativa presso cui si è effettuata l'iscrizione per dare conferma della propria intenzione e per effettuare un colloquio conoscitivo, previsto in molte Agenzie. I corsi FP vengono attivati attraverso un bando pubblico; pertanto, per sapere se il corso al quale ci si è iscritti verrà effettivamente avviato, è opportuno recarsi nel mese di settembre presso l'Agenzia Formativa scelta, accompagnato da un genitore, per verificarne l'effettiva possibilità di frequenza.
A partire dall'anno formativo 2011-12 (Accordo Stato-Regioni del 27/07/2011) i percorsi di Istruzione e Formazione Professio-

nale sono organizzati in base a un repertorio di 21 nuove figure professionali e agli standard formativi minimi delle competenze tecnico-professionali. L'accordo Stato-Regioni del 19/01/2012 ha portato a 22 il numero delle figure professionali.
Tali percorsi formativi possono essere attivati anche dagli Istituti Professionali.

FIGURE E INDIRIZZI PROFESSIONALI NAZIONALI E PROFILI REGIONALI DI RIFERIMENTO PER LE QUALIFICHE TRIENNALI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

N.	FIGURA NAZIONALE	INDIRIZZO NAZIONALE	PROFILO REGIONALE
1	Operatore Agricolo	▸ Allevamento Animali Domestici ▸ Coltivazioni Arboree, Erbacee e Ortofloricole ▸ Silvicoltura e Salvaguardia dell'Ambiente	
2	Operatore ai Servizi di Promozione ed Accoglienza	▸ Servizi del Turismo ▸ Strutture Ricettive	
3	Operatore ai Servizi di Vendita		
4	Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore	▸ Riparazione Parti e Sistemi Meccanici e Elettromeccanici del Veicolo a Motore ▸ Riparazioni di Carrozzeria	
5	Operatore Amministrativo-Segretariale		
6	Operatore dei Sistemi e dei Servizi Logistici		
7	Operatore del Benessere	▸ Acconciatura ▸ Estetica	
8	Operatore del Legno		
9	Operatore del Montaggio e della Manutenzione di Imbarcazioni da Diporto		
10	Operatore dell'Abbigliamento		▸ Confezioni Artigianali ▸ Confezioni Industriali
11	Operatore della Ristorazione	▸ Preparazione Pasti ▸ Servizi di Sala e Bar	
12	Operatore della Trasformazione Agroalimentare		▸ Conservazione e Trasformazione degli Alimenti ▸ Panificazione e Pasticceria
13	Operatore delle Lavorazioni Artistiche		▸ Oreficeria
14	Operatore delle Calzature		
15	Operatore delle Produzioni Chimiche		
16	Operatore di Impianti Termo-Idraulici		
17	Operatore Edile		
18	Operatore Elettrico		
19	Operatore Elettronico		
20	Operatore Grafico	▸ Multimedia ▸ Stampa ed Allestimento	
21	Operatore Meccanico		▸ Costruzioni su Macchine Utensili ▸ Montaggio e Manutenzione ▸ Saldocarpenteria
22	Operatore del Mare e delle Acque Interne		

2.3. Percorsi triennali di Qualifica

Operatore Agricolo

ALLEVAMENTO ANIMALI DOMESTICI

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore agricolo - allevamento animali domestici ama stare a contatto con la natura ed è portato per il lavoro all'aria aperta. È attento nello svolgimento del suo lavoro e rispetta le norme di sicurezza. Ha buona manualità e resistenza fisica; sa organizzare il proprio lavoro ed è capace di rapportarsi in modo positivo con i clienti e collaborare con i colleghi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore agricolo - allevamento animali domestici si occupa dell'allevamento, cura e alimentazione degli animali domestici. Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare tecniche e metodi di allevamento di animali domestici
- occuparsi della prevenzione e cura degli animali
- preparare e somministrare il mangime
- assistere gli animali nel momento del parto
- confezionare, conservare e vendere i prodotti ricavati dall'allevamento del bestiame
- vendere ai clienti gli animali
- utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura agricola
- effettuare la cura, pulizia e manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture
- individuare metodi e tecniche in relazione al prodotto che vuole ottenere
- collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore
- eseguire operazioni di contabilità di base
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico-sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella seguente*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica

Caratteristiche dei foraggi e mangimi; Caratteristiche ed esigenze degli animali da allevamento; Esigenze nutritive degli animali domestici nelle varie forme di produzione; Forme di riproduzione e di fecondazione; Forme e tecniche di somministrazione dei foraggi e mangimi; Metodi di assistenza al parto; Metodi di profilassi; Tecniche e pratiche per la produzione a massima resa e per il rispetto della salute degli animali e del consumatore; Tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura; Trattamento e conservazione degli alimenti

▸ Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni, ottimizzando i processi lavorativi e l'uso dei mezzi di produzione

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro dei vari indirizzi di produzione; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di monitoraggio; Tecniche di pianificazione

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Collaborare nella scelta dell'indirizzo produttivo e nella gestione dell'azienda

Beni economici e fattori di produzione; Elementi di diritto agrario; Elementi di ecologia di riferimento per il settore; Elementi di economia agraria; Elementi di estimo agrario; Fasi e tecniche nelle produzioni; Indirizzi di produzione del settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro del settore; Strumenti informatici specifici; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione; Tipologie alternative d'intervento a supporto della produzione

▸ Collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore

Elementi di contabilità generale; Normativa amministrativo-fiscale; Programmi di contabilità

▸ Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floricolturale, forestale

Macchine, attrezzi e loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi; Tecniche di approntamento; Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi

▸ Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione di macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché provvedere all'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi

Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture; Elementi di idraulica legati al settore; Elementi di meccanica legati al settore; Forme di alloggiamento; Forme di ricoveri

▸ Effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda, adattando le tecniche alle diverse circostanze

Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari

▸ Eseguire il confezionamento e la conservazione dei prodotti

Analisi più comuni riguardo ai contenuti e alla qualità dei prodotti; Caratteristiche merceologiche dei prodotti; Forme e tecniche per la conservazione; Forme e tecniche per il confezionamento; Indicazioni, leggi e norme vigenti riguardo all'igiene; Norme, criteri e parametri di qualità; Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare

▸ Eseguire lo stoccaggio e la vendita dei prodotti

Tecniche di stoccaggio; Tecniche di vendita

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore agricolo - allevamento animali domestici potrà lavorare all'interno di aziende agricole di medie e grandi dimensioni. Maturando una certa esperienza, potrà avviare un'attività in proprio.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

Nell'anno formativo 2012/2013 questo corso non è attivato.

Operatore Agricolo

COLTIVAZIONI ARBOREE, ERBACEE E ORTOFLORICOLE

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore agricolo - coltivazioni arboree, erbacee, ortofloricole ama stare a contatto con la natura, ha gusto estetico ed è portato per il lavoro all'aria aperta. È attento nello svolgimento del suo lavoro e rispetta le norme di sicurezza. Ha buona manualità e resistenza fisica; sa organizzare il proprio lavoro ed è capace di rapportarsi in modo positivo con i clienti e collaborare con i colleghi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore agricolo - coltivazioni arboree, erbacee, ortofloricole si occupa delle operazioni relative alla semina, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree, erbacee, ortofloricole. Al termine del corso sarà in grado di:

- coltivare piante arboree, erbacee, ortofloricole
- applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno
- seminare, irrigare ed effettuare trattamenti contro le malattie ed i parassiti delle piante
- eseguire lavori di cura sulle piante (innesti, trapianti, potature, ecc.)
- applicare i diversi metodi per la raccolta dei prodotti
- operare in vivaio
- individuare metodi e tecniche in relazione al prodotto che si vuole ottenere
- eseguire la raccolta e la vendita dei prodotti
- effettuare il confezionamento e la conservazione dei prodotti
- utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura agricola
- effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture
- individuare metodi e tecniche in relazione al prodotto che vuole ottenere
- collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore
- eseguire operazioni di contabilità di base
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico-sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole

Elementi fertilizzanti del suolo; Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni; Esigenze nutrizionali; Fertilizzanti e concimi; Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici; Principali sistemi e forme di produzione; Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante; Principali tecniche di raccolta dei prodotti

▸ Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni, ottimizzando i processi lavorativi e l'uso dei mezzi di produzione

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro dei vari indirizzi di produzione; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di monitoraggio; Tecniche di pianificazione

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Collaborare nella scelta dell'indirizzo produttivo e nella gestione dell'azienda

Beni economici e fattori di produzione; Elementi di diritto agrario; Elementi di ecologia di riferimento per il settore; Elementi di economia agraria; Elementi di estimo agrario; Fasi e tecniche nelle produzioni; Indirizzi di produzione del settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro del settore; Strumenti informatici specifici; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione; Tipologie alternative d'intervento a supporto della produzione

▸ Collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore

Elementi di contabilità generale; Normativa amministrativo-fiscale; Programmi di contabilità

▸ Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floricolturale, forestale

Macchine, attrezzi e loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi; Tecniche di approntamento; Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi

▸ Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione di macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché provvedere all'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi

Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture; Elementi di idraulica legati al settore; Elementi di meccanica legati al settore; Forme di alloggiamento; Forme di ricoveri

▸ Effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda, adattando le tecniche alle diverse circostanze

Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari

▸ Eseguire il confezionamento e la conservazione dei prodotti

Analisi più comuni riguardo ai contenuti e alla qualità dei prodotti; Caratteristiche merceologiche dei prodotti; Forme e tecniche per la conservazione; Forme e tecniche per il confezionamento; Indicazioni, leggi e norme vigenti riguardo all'igiene; Norme, criteri e parametri di qualità; Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare

▸ Eseguire lo stoccaggio e la vendita dei prodotti

Tecniche di stoccaggio; Tecniche di vendita

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore agricolo - coltivazioni arboree, erbacee, ortofloricole potrà lavorare all'interno di vivai, garden center, cooperative di manutenzione aree verdi, punti vendita del settore e imprese specializzate in progettazione e realizzazione aree verdi; potrà trovare occupazione anche nell'ambito del settore pubblico (Comuni, Province, Regioni). Maturando una certa esperienza, potrà avviare un'attività in proprio e collaborare alla progettazione di giardini e orti.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI CUNEO

Istituto Professionale P. Barbero – Grinzane Cavour pag. 232

PROVINCIA DI NOVARA

Istituto Professionale E. e. G. Cavallini – Solcio di Lesa pag. 241

PROVINCIA DI TORINO

Istituto Professionale Baldessano Roccati Carmagnola pag. 252
Istituto Professionale C. Ubertini – Caluso pag. 266
Istituto Professionale B. Vittone – Chieri pag. 267

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA

V.C.O. Formazione – Verbania pag. 271
Istituto Professionale Fobelli – Crodo pag. 272

Operatore Agricolo

SILVICOLTURA E SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore agricolo - silvicoltura e salvaguardia dell'ambiente è attento e sensibile alla difesa dell'ambiente; è dinamico, autonomo, ha capacità di lavoro in squadra e spirito d'osservazione. Possiede una buona resistenza fisica ed è portato per il lavoro all'aperto.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore agricolo - silvicoltura e salvaguardia dell'ambiente svolge attività legate alla creazione, cura e manutenzione di boschi e ai lavori di rinverdimento e protezione del terreno. Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare metodi e tecniche per l'impianto di nuove superfici boschive
- eseguire lavori di cura nei riguardi di piante, pascoli e corsi d'acqua
- abbattere piante ed arbusti
- sfoltire e ripulire il sottobosco e gli ambienti naturali attigui
- eseguire interventi a difesa del suolo
- utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura agricola
- effettuare la cura, pulizia e manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture
- vendere al pubblico i prodotti
- collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore
- eseguire operazioni di contabilità di base
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Creare e gestire superfici boschive ai fini della protezione del territorio e della produzione di legname per scopi energetici o costruttivi

Metodi, tecniche e strumenti nei lavori nel bosco; Tecniche e metodi di coltivazione, d'impianto e di rimboschimento; Tecniche per favorire l'accrescimento e la produzione di legna; Tipologie di piante arboree e arbustive tipiche del territorio

▸ Effettuare interventi di cura e tutela dell'ambiente silvestre e naturale

Malattie e parassiti nell'ambito della silvicoltura; Metodiche di base di controllo ambientale; Sistema di difesa e di cura del terreno e delle acque; Tecniche di cura dell'ambiente silvestre e naturale

▸ Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni, ottimizzando i processi lavorativi e l'uso dei mezzi di produzione

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro dei vari indirizzi di produzione; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di monitoraggio; Tecniche di pianificazione

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Collaborare nella scelta dell'indirizzo produttivo e nella gestione dell'azienda

Beni economici e fattori di produzione; Elementi di diritto agrario; Elementi di ecologia di riferimento per il settore; Elementi di economia agraria; Elementi di estimo agrario; Fasi e tecniche nelle produzioni; Indirizzi di produzione del settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro del settore; Strumenti informatici specifici; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione; Tipologie alternative d'intervento a supporto della produzione

▸ Collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore

Elementi di contabilità generale; Normativa amministrativo-fiscale; Programmi di contabilità

▸ Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floricolturale, forestale

Macchine, attrezzi e loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi; Tecniche di approntamento; Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi

▸ Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione di macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché provvedere all'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi

Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture; Elementi di idraulica legati al settore; Elementi di meccanica legati al settore; Forme di alloggiamento; Forme di ricoveri

▸ Effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda, adattando le tecniche alle diverse circostanze

Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari

▸ Eseguire il confezionamento e la conservazione dei prodotti

Analisi più comuni riguardo ai contenuti e alla qualità dei prodotti; Caratteristiche merceologiche dei prodotti; Forme e tecniche per la conservazione; Forme e tecniche per il confezionamento; Indicazioni, leggi e norme vigenti riguardo all'igiene; Norme, criteri e parametri di qualità; Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare

▸ Eseguire lo stoccaggio e la vendita dei prodotti

Tecniche di stoccaggio; Tecniche di vendita

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore agricolo - silvicoltura e salvaguardia dell'ambiente potrà lavorare in enti pubblici (comuni, aziende municipalizzate), aziende di servizi e cooperative. Potrà, inoltre, lavorare in modo autonomo, collaborando con altri professionisti per progetti di recupero ambientale e di pianificazione e per il reperimento di finanziamenti comunitari, statali e regionali per la gestione dei boschi, la pianificazione e la gestione del verde pubblico urbano.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI CUNEO

Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza

SERVIZI DEL TURISMO

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore ai servizi di promozione e accoglienza - servizi del turismo è ordinato, preciso e ha buona memoria. Si esprime in maniera corretta e con cortesia, ha una buona capacità di rapportarsi e comunicare con le persone. Ha spirito di iniziativa e sa proporre i prodotti per la vendita.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore ai servizi di promozione e accoglienza - servizi del turismo svolge attività di accoglienza e di informazione; gestisce la comunicazione tra il cliente/utente e i vari reparti dell'azienda di appartenenza. Al termine del corso sarà in grado di:

- utilizzare tecniche di segreteria
- utilizzare procedure e strumenti informatici
- partecipare alla predisposizione e gestione di spazi espositivi
- accogliere il cliente/utente anche in lingua straniera
- trasmettere un'immagine positiva dell'azienda (curare la propria postazione, il proprio linguaggio e l'estetica personale)
- predisporre spazi e materiali informativi
- gestire dati, informazioni e documenti
- organizzare le pratiche amministrative e di segreteria
- presentare le opportunità turistiche del territorio
- organizzare pacchetti turistici in relazione alle richieste dei clienti
- fornire informazioni utili ad orientare il cliente/visitatore all'interno dell'azienda
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

Rendere fruibili le opportunità ed i servizi turistici disponibili

Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio; Sistema turistico regionale; Tecniche di assistenza e accoglienza clienti; Tecniche di strutturazione pacchetti turistici

Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro del servizio di promozione e accoglienza; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento materiali, strumenti e macchine; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali, strumenti e macchine del servizio di promozione e accoglienza

Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria degli strumenti e delle macchine; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento

Principali software per la gestione dei flussi informativi; Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione; Terminologia tecnica specifica del settore, anche in lingua comunitaria

Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto

Documenti amministrativi e contabili di base; Elementi di contabilità; Servizi internet

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore ai servizi di promozione e accoglienza - servizi del turismo può essere impiegato nelle agenzie turistiche. Il ruolo potrà evolvere per esperienza di lavoro e/o specializzazione in attività inerenti alla comunicazione, anche con utilizzo di tecnologie multimediali.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Istituto Professionale Boccardo – Novi Ligure pag. 216

PROVINCIA DI BIELLA

Istituto Professionale Zegna – Trivero pag. 227

Istituto Professionale Zegna – Cavaglià pag. 227

PROVINCIA DI CUNEO

Istituto Professionale V. Mucci – Bra pag. 236

PROVINCIA DI NOVARA

Istituto Professionale G. Ravizza – Novara pag. 243

PROVINCIA DI TORINO

Istituto Professionale Ubertini – Caluso pag. 266

Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza

STRUTTURE RICETTIVE

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore ai servizi di promozione e accoglienza - strutture ricettive è ordinato, preciso e ha buona memoria. Si esprime in maniera corretta e con cortesia, ha una buona capacità di rapportarsi e comunicare con le persone perché dal suo atteggiamento può dipendere l'opinione dell'utente riguardo l'azienda. Sa gestire gli imprevisti rimandando al servizio di competenza.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore ai servizi di promozione e accoglienza - strutture ricettive svolge attività di accoglienza e di informazione; gestisce la comunicazione con i clienti e si occupa di tutte le attività riguardanti la prenotazione, il check-in e il check-out. Al termine del corso sarà in grado di:

- utilizzare tecniche di segreteria
- utilizzare procedure e strumenti informatici
- partecipare alla predisposizione e gestione di spazi espositivi
- accogliere il cliente/utente anche in lingua straniera
- trasmettere un'immagine positiva dell'azienda (curare la propria postazione, il proprio linguaggio e l'estetica personale)
- predisporre spazi e materiali informativi
- gestire dati, informazioni e documenti
- effettuare procedure di prenotazione
- fornire informazioni utili ad orientare il cliente/visitatore all'interno dell'azienda
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

- **Effettuare procedure di prenotazione, check-in e check-out**

Normativa in materia di tutela della privacy; Tecniche di comunicazione; Tecniche di prenotazione

- **Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni**

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro del servizio di promozione e accoglienza; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

- **Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso**

Metodi e tecniche di approntamento, materiali strumenti e macchine; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali, strumenti e macchine del servizio di promozione e accoglienza

- **Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine**

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria degli strumenti e delle macchine; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

- **Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali**

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

- **Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento**

Principali software per la gestione dei flussi informativi; Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione; Terminologia tecnica specifica del settore, anche in lingua comunitaria

- **Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto**

Documenti amministrativi e contabili di base; Elementi di contabilità; Servizi internet

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore ai servizi di promozione e accoglienza - strutture ricettive può essere impiegato nel servizio di accoglienza di strutture ricettive di diversa tipologia. Il ruolo potrà evolvere per esperienza di lavoro e/o specializzazione in attività inerenti alla comunicazione, anche con utilizzo di tecnologie multimediali.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

Operatore ai Servizi di Vendita

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore ai servizi di vendita si esprime e comunica con facilità nelle relazioni con clienti e fornitori. Ha tatto, diplomazia e pazienza, senso dell'ordine e della pulizia. Ha spirito di iniziativa e sa proporre i prodotti per la vendita. È autonomo, concentrato e responsabile nello svolgimento del suo lavoro.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore ai servizi di vendita svolge compiti esecutivi legati al processo commerciale di beni con caratteristiche diverse nelle varie fasi, dall'ingresso e deposito in magazzino, fino alla vendita. Opera con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro, ponendo particolare attenzione alla relazione con il cliente e alla valorizzazione dei prodotti in vendita. Al termine del corso sarà in grado di:

- esporre la merce anche in modo creativo
- eseguire operazioni di confezionamento (ad esempio pacchi regalo)
- eseguire operazioni di vendita
- elaborare documentazione amministrativa commerciale
- svolgere mansioni di segreteria
- scegliere strumenti per la promozione dei prodotti
- fornire assistenza al cliente
- utilizzare procedure e strumenti informatici
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni e/o della documentazione di appoggio

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro del servizio vendita; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso

Tipologie dei principali strumenti del servizio vendita

Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

Curare il servizio vendita sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione

Elementi di marketing operativo, promozione, prezzo; Elementi di merceologia del prodotto; Elementi di merchandising: visual display, layout; Normativa di settore e disposizioni igienico-sanitarie e di sicurezza; Principi igienici-normativa HACCP (nel caso di vendita di prodotti alimentari); Procedure per effettuazioni ordini e per la rotazione articoli; Strumentazione e attrezzature di settore; Strumenti e modalità di pezzatura e codifica; Tecniche di imballaggio e packaging; Tecniche di trattamento e archiviazione dati e informazioni

Supportare le diverse fasi dell'acquisto, offrendo un prodotto/servizio rispondente alle esigenze del cliente

Colloquio di vendita; Elementi del contratto di compravendita; Elementi di marketing operativo; Principi di customer care; Strumenti e modalità di pagamento e consegna; Tecniche di ascolto e di comunicazione; Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria

Fornire assistenza al cliente, collaborando all'evasione dei reclami

Principi di fidelizzazione del cliente; Procedure per resi e sostituzioni; Tecniche di ascolto e di comunicazione; Tecniche di problem solving

Effettuare semplici adempimenti amministrativi, fiscali e contabili, applicando la normativa di riferimento

Documenti amministrativi contabili di base; Elementi di pricing; Mezzi di pagamento e servizi bancari; Normativa IVA; Procedure di emissione, registrazione e archiviazione; Rilevazioni contabili elementari

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore ai servizi di vendita può lavorare all'interno di un'organizzazione commerciale predefinita di qualsiasi settore, come ad esempio negozi e grandi magazzini e nei reparti commerciali di qualsiasi azienda. Attraverso l'esperienza di lavoro e/o successive specializzazioni, potrà assumere ruoli che richiedano un maggior grado di responsabilità o intraprendere un'attività in proprio nel commercio al dettaglio.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

C.I.O.F.S. Piemonte – Tortona pag. 214
CNOS-FAP – Alessandria pag. 215
CNOS-FAP – Serravalle Scrivia pag. 215
FOR.AL Consorzio per la F.P. nell'alessandrino Casale Monferrato pag. 215

PROVINCIA DI ASTI

Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri - Asti pag. 222

PROVINCIA DI NOVARA

ENAIP – Borgomanero pag. 240

PROVINCIA DI TORINO

C.I.O.F.S. Piemonte – Cumiana pag. 248
C.I.O.F.S. Piemonte Auxilium Lucento – Torino pag. 248
C.I.O.F.S. Piemonte Maria Mazzarello - Torino pag. 248
ENAIP – Nichelino pag. 249
ENGIM Piemonte – Pinerolo pag. 249

PROVINCIA DI VERCELLI

Istituto Professionale B. Lanino – Vercelli pag. 276

Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore

RIPARAZIONE PARTI E SISTEMI MECCANICI ED ELETTROMECCANICI DEL VEICOLO A MOTORE

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore alla riparazione dei veicoli a motore - riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici ha una buona manualità e resistenza fisica. È preciso, responsabile e particolarmente attento nello svolgimento del suo lavoro e nel rispetto delle norme di sicurezza. È coordinato nei movimenti e possiede un'ottima memoria visiva. È particolarmente portato a capire il funzionamento pratico di oggetti e componenti meccanici in genere. Si impegna a trovare soluzioni concrete ai problemi che incontra, sa organizzare il proprio lavoro e rapportarsi in modo positivo con i clienti e collaborare con i colleghi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore alla riparazione dei veicoli a motore - riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici si occupa della riparazione e manutenzione degli organi meccanici ed elettrici degli autoveicoli. Effettua i controlli necessari per capire le cause di eventuali guasti e provvede alla riparazione. Al termine del corso sarà in grado di:

- riconoscere i guasti del veicolo a motore nelle sue diverse parti (autotelaio, gruppo di propulsione, impianto elettrico ed elettronico, ecc.)
- intervenire sull'assetto e sulla direzione del veicolo a motore (smontare, revisionare, sostituire le sospensioni e gli organi di direzione, ecc.)
- intervenire sul sistema frenante del veicolo a motore (staccare, scomporre, sostituire, ricomporre i componenti dell'impianto freni, ecc.)
- intervenire sugli organi di trasmissione del veicolo a motore (staccare, scomporre, sostituire, ricomporre il cambio marce, il gruppo frizione, il differenziale, ecc.)
- intervenire sul motore del veicolo (staccare e scomporre il motore, controllare che le parti che lo compongono non siano da sostituire ed eventualmente provvedere, ricomporre e ricollegare il motore)
- intervenire sull'impianto elettrico-elettronico del veicolo a motore (usare strumenti per capire quali sono i guasti e provvedere alla riparazione)
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro
- utilizzare strumenti per la riparazione e il controllo di parti e sistemi del veicolo a motore
- accogliere il cliente e raccogliere le informazioni per definire lo stato del veicolo

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Effettuare interventi di riparazione e manutenzione dei vari dispositivi, organi e gruppi sulla base delle consegne, dei dati tecnici e di diagnosi

Caratteristiche principali degli oli; Dispositivi di comando e attuatori; Impianti di trasmissione e di frenata; Parti costitutive e funzionamento di impianti, organi, dispositivi, motori a differente sistema di iniezione, gruppi; Principali tipologie di motore: motori a 2 tempi, a 4 tempi, diesel, rotante; Principi di logica dei circuiti, dell'elettrotecnica e dell'elettronica; Sistemi di alimentazione, di accensione, raffreddamento, carburazione e lubrificazione; Tecnologia dell'autovettura e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica

▸ Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche del settore; Processi e cicli di lavoro dell'autoriparazione; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Tipologie delle principali attrezzature, macchine e strumenti del settore della riparazione di veicoli a motore; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali del settore della riparazione di veicoli a motore; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine e delle apparecchiature per la riparazione di veicoli a motore

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di riparazione e manutenzione di veicoli a motore; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Collaborare all'accoglienza del cliente e alla raccolta di informazioni per definire lo stato del veicolo a motore

Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale; Tecniche di raccolta e organizzazione delle informazioni; Tecniche e strumenti di controllo funzionale

▸ Collaborare alla individuazione degli interventi da realizzare sul veicolo a motore e alla definizione del piano di lavoro

Manuali per preventivazione tempi e costi; Strumenti di misura e controllo; Tecniche e strumenti di diagnosi

▸ Collaborare al ripristino e al controllo/collaudo della funzionalità/efficienza del veicolo a motore o delle parti riparate/sostituite, nel rispetto delle procedure e norme di sicurezza

Modalità d'uso dei dispositivi di protezione individuale del settore; Norme di uso e manutenzione dei veicoli a motore; Procedure e tecniche di controllo e verifica; Tecniche e strumenti di diagnosi e riparazione dei guasti

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore alla riparazione dei veicoli a motore - riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici potrà lavorare presso officine di autoriparazione o presso reparti di manutenzione veicoli di enti pubblici o industrie private. Dopo aver acquisito esperienza e autonomia, potrà esercitare la professione in modo autonomo.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI CUNEO

Azienda Formazione Professionale A.F.P.
Soc. Cons. arl – Verzuolo pag. 231

CNOS–FAP – Bra pag. 231

CNOS–FAP – Fossano pag. 231

ENAIP – Cuneo pag. 231

Istituto Professionale Garelli – Mondovì pag. 235

PROVINCIA DI NOVARA

Istituto Professionale Bellini – Novara pag. 241

Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore

RIPARAZIONI DI CARROZZERIA

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore alla riparazione dei veicoli a motore - riparazioni di carrozzeria ha una buona manualità, pazienza, è preciso, ordinato e attento alla sicurezza. Ha buona capacità di visualizzare oggetti in tre dimensioni e sa fare delle valutazioni attendibili prima dell'esecuzione del lavoro. Sa trattare con i clienti ed i colleghi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore alla riparazione dei veicoli a motore - riparazioni di carrozzeria ripara o sostituisce la carrozzeria degli automezzi rovinata in genere a seguito di incidenti stradali. Le sue attività possono comprendere: riparare le ammaccature martellandole o riempiendole di composti di materiale plastico; sostituire e montare parti nuove, quali ad esempio porte, cofani, parabrezza, paraurti in caso di danni estesi; smontare i pezzi danneggiati e le parti meccaniche; tagliare, saldare, modellare, inchiodare le lamiere; riverniciare le parti sostituite o riparate. Al termine del corso sarà in grado di:

- diagnosticare il danno di telaio e carrozzeria
- scomporre e ricomporre organi meccanici e parti accessorie della carrozzeria
- eseguire lavorazioni di carrozzeria e telaio
- eseguire lavorazioni di saldatura
- eseguire i trattamenti cromatici del veicolo
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro
- utilizzare strumenti per la riparazione e il controllo di parti e sistemi del veicolo a motore
- accogliere il cliente e raccogliere le informazioni per definire lo stato del veicolo

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Eseguire lavorazioni di risagomatura/sostituzione di lamierati, saldatura e verniciatura sulla base delle consegne e dei dati tecnici

Caratteristiche e modalità di applicazione dei principali prodotti vernicianti, dei solventi, dei pigmenti e degli abrasivi; Caratteristiche e tipologie di saldature; Caratteristiche, tipologie e proprietà dei materiali metallici; Lavorazioni manuali al banco; Processi di formatura e di separazione delle lamiere; Sistemi e processi di verniciatura; Tecniche di diluizione e filiazione; Tecniche di saldatura; Tipologie degli assemblaggi

▸ Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche del settore; Processi e cicli di lavoro dell'autoriparazione; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Tipologie delle principali attrezzature, macchine e strumenti del settore della riparazione di veicoli a motore; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali del settore della riparazione di veicoli a motore; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine e delle apparecchiature per la riparazione di veicoli a motore

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchine; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di riparazione e manutenzione di veicoli a motore; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Collaborare all'accoglienza del cliente e alla raccolta di informazioni per definire lo stato del veicolo a motore

Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale; Tecniche di raccolta e organizzazione delle informazioni; Tecniche e strumenti di controllo funzionale

▸ Collaborare alla individuazione degli interventi da realizzare sul veicolo a motore e alla definizione del piano di lavoro

Manuali per preventivazione tempi e costi; Strumenti di misura e controllo; Tecniche e strumenti di diagnosi

▸ Collaborare al ripristino e al controllo/collaudo della funzionalità/efficienza del veicolo a motore o delle parti riparate/sostituite, nel rispetto delle procedure e norme di sicurezza

Modalità d'uso dei dispositivi di protezione individuale del settore; Norme di uso e manutenzione dei veicoli a motore; Procedure e tecniche di controllo e verifica; Tecniche e strumenti di diagnosi e riparazione dei guasti

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore alla riparazione dei veicoli a motore - riparazioni di carrozzeria potrà lavorare in industrie e officine meccaniche, principalmente in reparti di carrozzeria e verniciatura, oppure svolgere l'attività come dipendente o titolare di officine di carrozzeria. Dopo aver acquisito esperienza, potrà specializzarsi in modo da soddisfare specifiche richieste: design per carrozzerie, personalizzazioni d'interni ed esterni dei veicoli.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

Nell'anno formativo 2012/2013 questo corso non è attivato.

Operatore Amministrativo-Segretariale

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore amministrativo-segretariale è ordinato, preciso ed affidabile; sa organizzare il proprio lavoro in funzione delle scadenze. Sa rapportarsi adeguatamente con la struttura amministrativa dell'azienda, con i clienti e i fornitori.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore amministrativo-segretariale è in grado di redigere la corrispondenza, predisporre la documentazione relativa al processo amministrativo e relazionarsi con clienti e fornitori. Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare tecniche di rilevazione contabile
- effettuare operazioni di fatturazione
- elaborare documentazione amministrativa
- redigere documenti e lettere commerciali, anche in lingua straniera
- curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro
- svolgere pratiche di segreteria
- utilizzare procedure e strumenti informatici
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	**II° anno**	**III° anno**	**Totale**
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro aziendali; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature da ufficio; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali da ufficio; Tipologie e caratteristiche delle principali attrezzature da ufficio

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine da ufficio; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile

Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale; Terminologia tecnica, specifica del settore, in una lingua comunitaria

▸ Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica

Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale; Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica; Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati; Terminologia tecnica, specifica del settore, in una lingua comunitaria

▸ Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili

Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale; Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione

▸ Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali

Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale; Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica; Terminologia tecnica, specifica del settore, in una lingua comunitaria

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore amministrativo-segretariale può lavorare come impiegato amministrativo in diversi settori, prevalentemente in aziende private di piccole e medie dimensioni. In prospettiva, da un ruolo principalmente esecutivo, attraverso l'esperienza di lavoro o successive specializzazioni, potrà occuparsi di procedure più complesse e arrivare a ricoprire ruoli che richiedano un maggior grado di autonomia.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Novi Ligure pag. 215

Istituto Professionale Boccardo – Novi Ligure pag. 216

Istituto Professionale D. Carbone – Tortona pag. 216

Istituto Professionale G. Migliara – Alessandria pag. 217

PROVINCIA DI ASTI

Istituto Professionale Q. Sella – Asti pag. 224

PROVINCIA DI BIELLA

CNOS–FAP – Vigliano Biellese pag. 226

PROVINCIA DI CUNEO

Istituto Professionale M. Bellisario – Mondovì pag. 233

Istituto Professionale P. Cillario Ferrero – Alba pag. 233

Operatore dei Sistemi e dei Servizi Logistici

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore dei sistemi e servizi logistici è ordinato, preciso ed affidabile e ha una buona resistenza fisica. Sa organizzare il proprio lavoro e sa rapportarsi adeguatamente con la struttura amministrativa dell'azienda, con i clienti e i fornitori.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore dei sistemi e servizi logistici svolge le attività relative alla movimentazione, stoccaggio, trasporto e spedizione delle merci, curando in particolare la gestione del magazzino e il trattamento dei flussi delle merci e della documentazione di accompagnamento. Al termine del corso sarà in grado di:

- curare la trasmissione delle informazioni necessarie per la movimentazione delle merci
- occuparsi della manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchine
- preparare attrezzature, macchine, spazi e strumenti necessari alla dislocazione delle merci nei diversi locali
- registrare i movimenti delle merci, utilizzando anche procedure informatiche
- imballare le merci, utilizzando tecniche adeguate alle loro caratteristiche
- individuare i veicoli di trasporto più adatti alle diverse caratteristiche delle merci
- preparare la documentazione necessaria per il trasporto delle merci
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ **Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni**

Elementi di organizzazione aziendale; Elementi di qualità del servizio; Normative di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi di logistica integrata; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ **Approntare spazi, strumenti, attrezzature e macchine necessari alla dislocazione delle merci nei diversi locali**

Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine e delle apparecchiature per la logistica integrata; Tipologie delle principali attrezzature, macchine e strumenti del ciclo logistico integrato

▸ **Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria**

Tecniche di intervento e ripristino del funzionamento delle macchine per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci

▸ **Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali**

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ **Effettuare le operazioni di stoccaggio e movimentazione merci in conformità alla normativa di sicurezza e in funzione delle loro caratteristiche e utilizzo, curando la trasmissione delle informazioni**

Metodi e tecniche di organizzazione degli spazi di magazzino; Normativa di sicurezza e antinfortunistica del settore; Procedure di carico e scarico merci; Software per la gestione del magazzino; Tipologia, procedure di compilazione e controllo documenti; Tipologie di merci e specifiche di stoccaggio e movimentazione; Tipologie di sistemi di immagazzinamento e movimentazione merci

▸ **Collaborare alle operazioni di trasporto e spedizione merci, curandone prelievo e imballaggio secondo le specifiche assegnate e nel rispetto della normativa di sicurezza**

Logistica dei trasporti; Normativa di sicurezza e antinfortunistica del settore; Normativa sui trasporti; Procedure di compilazione e controllo documenti di trasporto; Tipologie di imballaggio e packaging; Tipologie di mezzi di trasporto

▸ **Effettuare semplici operazioni di trattamento documentale delle merci nel rispetto della normativa amministrativa e contabile di riferimento nazionale e internazionale**

Procedure amministrative, fiscali e doganali relative alle spedizioni nazionali e internazionali

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore dei sistemi e servizi logistici potrà lavorare come impiegato in diversi settori, prevalentemente in aziende private di piccole e medie dimensioni, nelle imprese della grande distribuzione, del commercio all'ingrosso. In prospettiva, da un ruolo principalmente esecutivo, attraverso l'esperienza di lavoro o successive specializzazioni, potrà occuparsi di procedure più complesse e arrivare a ricoprire ruoli che richiedano un maggior grado di autonomia.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

Nell'anno formativo 2012/2013 questo corso non è attivato.

Operatore del Benessere

ACCONCIATURA

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuta a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore del benessere - acconciatura è pulito e attento all'igiene e alla sicurezza; è ordinato, preciso e creativo. Ha una buona manualità, colpo d'occhio, senso delle proporzioni e delle forme, resistenza fisica. È educato e discreto, è portato per le relazioni personali e sa comunicare con i clienti.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore del benessere - acconciatura è un professionista artigiano in grado di realizzare tutte le funzioni inerenti alla cura estetica del capello (lavaggio, taglio, colorazione, permanente, messa in piega, ecc.). Al termine del corso sarà in grado di:

- curare la pulizia e l'igiene della persona e dell'ambiente di lavoro nel rispetto delle norme a tutela della salute e della sicurezza
- studiare le capigliature più adatte ad ogni tipo di clientela
- accogliere e consigliare il cliente su trattamenti e cura dei capelli
- riconoscere prodotti e strumenti da utilizzare per un trattamento completo del cuoio capelluto e dei capelli
- lavare i capelli ed applicare prodotti curativi e fissatori (cosmetici)
- tagliare i capelli con diverse tecniche (classiche e moderne), con uso di forbici e di rasoi
- utilizzare tecniche di schiaritura, colorazione, meches e colpi di sole
- utilizzare tecniche di messa in piega temporanea o permanente
- effettuare interventi di maquillage (trucco del volto) e di manicure (cura delle mani)

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (si veda il dettaglio nella tabella sottostante)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.
Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base

Principi fondamentali di tricologia; Strumenti e tecniche di taglio; Struttura anatomica del capello e della cute; Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli; Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti; Tipologie e tecniche di acconciatura

▸ Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi di lavoro nei servizi del settore benessere; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere; Tipologie delle principali attrezzature e strumenti specifici del settore benessere

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente

Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale; Tecniche di intervista

▸ Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio

Strumenti e modalità di pagamento; Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale; Tecniche di promozione e di vendita; Tipologia di documenti contabili di base (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione

COSA SI PUÒ FARE DOPO.
Opportunità professionali e formative:

L'operatore del benessere - acconciatura potrà lavorare presso parrucchieri in saloni di acconciatura e saloni di bellezza. Dopo aver fatto esperienza e raggiunto un elevato grado di autonomia, potrà avviare un'attività in proprio. Se si intende intraprendere l'attività autonoma, solitamente dopo aver maturato una buona esperienza come dipendente, occorre acquisire l'abilitazione professionale che prevede un ulteriore corso di specializzazione e il superamento di un esame di abilitazione.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.
Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

ENAIP- Alessandria pag. 215

PROVINCIA DI ASTI

Formazione Professionale Alba-Barolo Scarl-Apro – Canelli pag. 222

PROVINCIA DI CUNEO

Azienda Formazione Professionale A.F.P. Soc. Cons. Arl – Cuneo pag. 230
Centro Formazione Professionale Cebano Monregalese Scrl – Mondovì pag. 231
CNOS-FAP – Bra pag. 231
CNOS-FAP – Fossano pag. 231
CNOS-FAP – Saluzzo pag. 231
Formazione Professionale Alba-Barolo Scarl – Apro – Alba pag. 231

PROVINCIA DI NOVARA

ENAIP – Arona pag. 240
FILOS Formazione Inserimenti Lavorativi Orientamento Servizi Sc – Novara pag. 240

PROVINCIA DI TORINO

CNOS-FAP – San Benigno Canavese pag. 248
Consorzio Interaziendale Canavesano-C.IA.C. – Ciriè pag. 249
Consorzio Interaziendale Canavesano-C.IA.C. Valperga pag. 249
ENAIP – Torino pag. 249
ENGIM Piemonte San Luca – Torino pag. 249
ENGIM Piemonte Val Chisone – Villar Perosa pag. 249
Immaginazione e Lavoro – Torino pag. 250
II.RR. Salotto E Fiorito – Pianezza pag. 250

PROVINCIA DI VERCELLI

Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus Santhià pag. 275

Operatore del Benessere

ESTETICA

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore del benessere - estetica sa ascoltare e mettere a proprio agio i clienti, mantenendo al contempo il necessario distacco che l'etica professionale impone. È pulito e attento all'igiene e alla sicurezza; è ordinato, preciso e creativo. Ha una buona manualità, colpo d'occhio, e sa come valorizzare al meglio i tratti somatici delle persone attraverso le tecniche che conosce. È in grado di ottimizzare la sua professionalità aggiornandosi costantemente.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore del benessere - estetica è un professionista artigiano in grado di realizzare trattamenti estetici su pelle, mani e piedi eliminando, o rendendo meno visibili, gli inestetismi presenti. Tra i servizi più frequenti ci sono: massaggi corporei, trucco e pulizia del viso, manicure, pedicure, depilazione e solarium. Al termine del corso sarà in grado di:

- identificare i tipi cutanei e lo stato della pelle
- curare la pulizia e l'igiene della persona e dell'ambiente di lavoro nel rispetto delle norme a tutela della salute e della sicurezza
- accogliere e consigliare il cliente sul processo estetico da intraprendere
- eseguire i trattamenti utilizzando le attrezzature e i cosmetici necessari
- svolgere attività contabile e amministrativa per l'emissione della documentazione fiscale necessaria per legge
- controllare la quantità dei prodotti cosmetici presenti in magazzino determinandone il fabbisogno
- relazionarsi con gli informatori
- utilizzare in modo adeguato attrezzature meccaniche ed elettriche

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare

Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario; Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi; Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento; Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico; Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici; Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)

▸ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi di lavoro nei servizi del settore benessere; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere; Tipologie delle principali attrezzature e strumenti specifici del settore benessere

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente

Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale; Tecniche di intervista

▸ Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio

Strumenti e modalità di pagamento; Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale; Tecniche di promozione e di vendita; Tipologia di documenti contabili di base (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore del benessere - estetica può lavorare negli istituti di bellezza, nei centri di estetica, presso parrucchieri, profumerie, palestre o piscine con saune e solarium, beauty-farm o centri benessere. Alcuni di questi centri si trovano all'interno di alberghi, centri termali e strutture di riabilitazione. Talvolta questa professione può essere svolta anche in studi dermatologici che ospitano un centro estetico. Se si intende intraprendere l'attività autonoma, solitamente dopo aver acquisito una buona esperienza come dipendente, oppure operare nella propria abitazione o presso quella dei clienti, occorre acquisire l'abilitazione professionale che prevede un ulteriore corso di specializzazione e il superamento di un esame di abilitazione.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Istituto Santachiara – Tortona pag. 215

PROVINCIA DI CUNEO

Azienda Formazione Professionale A.F.P. Soc. Cons. arl – Cuneo pag. 230

CNOS-FAP – Fossano pag. 231

PROVINCIA DI TORINO

Consorzio Interaziendale Canavesano-C.IA.C. Cirié pag. 249

Consorzio Interaziendale Canavesano-C.IA.C. Valperga pag. 249

II.RR. Salotto E Fiorito – Rivoli pag. 250

Operatore del Legno

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore del legno ha buona resistenza fisica; è preciso ed è portato per il lavoro manuale. È particolarmente attento nello svolgimento del suo lavoro e rispetta le norme di sicurezza; ha gusto estetico e creatività.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore del legno costruisce ed assembla, a partire da un disegno, le varie parti in legno che compongono un mobile. Effettua la finitura e la verniciatura dell'oggetto realizzato e monta gli accessori che servono per completarlo (ad esempio: vetri, maniglie, cerniere, ecc.). Al termine del corso sarà in grado di:

- leggere un disegno tecnico
- riconoscere i vari stili artistici
- realizzare il progetto del manufatto
- montare un manufatto seguendo il disegno
- riconoscere strumenti ed attrezzature da utilizzare nelle diverse fasi di lavoro
- utilizzare macchine operatrici (ad esempio: piallatrici, seghe, levigatrici, trapani, ecc.)
- lavorare il legno
- rifinire le parti da montare con utensili manuali (ad esempio: scalpelli, sgorbie, pialle, lime, ecc.)
- riconoscere i vari tipi di verniciatura
- lucidare e rifinire il prodotto
- individuare gli eventuali difetti del prodotto
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Definire e pianificare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale del settore lavorazione del legno; Principali terminologie tecniche di settore; Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni del legno; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la lavorazione del legno; Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale; Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili da banco e portatili; Tipologie e caratteristiche di essenze legnose, semilavorati, difetti e malattie riscontrabili, principi e criteri di stagionatura

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento; Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Istruzioni per l'uso delle principali sostanze nocive e tossiche utilizzate nella lavorazione del legno; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Eseguire la lavorazione di pezzi e/o componenti in legno secondo le specifiche indicate da disegni e modelli

Caratteristiche fisiche e meccaniche dei legnami e dei materiali a base di legno; Metodologie di utilizzo dei diversi prodotti per i trattamenti superficiali; Principali tecniche di lavorazione: taglio, piallatura, squadratura, intaglio, incastro, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura

▸ Montare e assemblare manufatti lignei composti da più pezzi e particolari e/o accessori, sulla base delle specifiche di disegni e modelli

Caratteristiche dei principali accessori, ferramenta e sistemi di applicazione; Principali tecniche di finitura dei manufatti; Tecniche di assemblaggio, collegamenti, incastri e unioni, incollaggio, giunzione e fissaggio; Tipologie e caratteristiche di collanti e ferramenta

▸ Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, di macchinari, strumenti e utensili, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione dei manufatti lignei

Principali norme delle lavorazioni del legno a regola d'arte; Principali strumenti di misura e controllo; Principali terminologie tecniche; Quadro normativo di riferimento e normative tecniche per le lavorazioni del legno; Tecniche e procedure di individuazione e valutazione del funzionamento

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore del legno potrà lavorare in aziende industriali o artigianali specializzate nella lavorazione del legno e nella costruzione di arredi. Dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrà avviare un'attività in proprio.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI BIELLA

CNOS-FAP – Vigliano Biellese pag. 226

PROVINCIA DI CUNEO

Associazione Scuole Tecniche San Carlo – Cuneo pag. 230

PROVINCIA DI TORINO

Associazione Scuole Tecniche San Carlo
CFP Gabriele Cappello – Torino pag. 248

ENGIM Piemonte – Pinerolo pag. 249

Istituto Professionale G. Plana – Torino pag. 263

Operatore del Montaggio e della Manutenzione delle Imbarcazioni da Diporto

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore del montaggio e della manutenzione di imbarcazioni da diporto ha una buona manualità e resistenza fisica. È preciso, responsabile e particolarmente attento nello svolgimento del suo lavoro e nel rispetto delle norme di sicurezza. È coordinato nei movimenti e possiede un'ottima memoria visiva. È particolarmente portato a capire il funzionamento pratico di oggetti e componenti meccanici in genere. Si impegna a trovare soluzioni concrete ai problemi che incontra, sa organizzare il proprio lavoro e rapportarsi in modo positivo con i clienti e collaborare con i colleghi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore di montaggio e manutenzione imbarcazioni da diporto interviene nel processo di costruzione delle navi (a motore e a vela), occupandosi del loro montaggio, finitura, manutenzione e riparazione. Al termine del corso sarà in grado di:

- leggere disegni, progetti, schemi, distinte di materiali
- utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione
- occuparsi della manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro
- eseguire il montaggio delle componenti di uno scafo
- effettuare le operazioni di finitura e completamento dello scafo
- curare la manutenzione ordinaria e straordinaria di una imbarcazione da diporto

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

- **Definire e pianificare la successione delle operazioni di realizzazione di uno scafo o di una sua parte sulla base del progetto e delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni**

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche del settore; Processi e cicli di realizzazione di uno scafo; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

- **Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, del progetto e delle procedure previste**

Metodi e tecniche di approntamento di strumenti e macchinari; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per il montaggio e la manutenzione dello scafo; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali dello scafo di imbarcazioni da diporto; Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e utensili per il montaggio dello scafo

- **Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria**

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

- **Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali**

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

- **Eseguire il montaggio delle componenti di uno scafo ed eventuali adattamenti e correzioni sui prodotti pre-assemblati**

Elementi di struttura e componenti dell'imbarcazione da diporto; Normativa di sicurezza del cantiere nautico; Principali tecniche di lavorazione e montaggio delle diverse tipologie di scafo; Principi di base del disegno tecnico e meccanico riferito al settore nautico; Rischi e dispositivi specifici di protezione; Terminologia tecnica del settore; Tipologie e caratteristiche dei materiali e dei semilavorati per gli scafi

- **Eseguire le operazioni di finitura e completamento dello scafo, nel rispetto delle specifiche progettuali**

Rischi e dispositivi specifici di protezione; Tipologie, materiali e tecniche di stuccatura, coibentazione, verniciatura, laminazione e resinatura

- **Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di una imbarcazione da diporto, nel rispetto della normativa specifica di settore**

Elementi di struttura e componenti dell'imbarcazione da diporto; Normativa di sicurezza del cantiere nautico; Principali tecniche di lavorazione e montaggio delle diverse tipologie di scafo; Rischi e dispositivi specifici di protezione; Tecniche di diagnosi dell'usura e dei danni delle componenti dello scafo; Tecniche e procedure di manutenzione ordinaria e straordinaria delle diverse tipologie di scafo

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore di montaggio e manutenzione imbarcazioni da diporto potrà lavorare in industrie e cantieri navali. Dopo aver fatto esperienza ed aver raggiunto una certa autonomia, potrà ricoprire ruoli di maggiore responsabilità/specializzazione operativa.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

Nell'anno formativo 2012/2013 questo corso non è attivato.

Operatore dell'Abbigliamento

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

È possibile frequentare questo percorso di qualifica presso alcuni Istituti Professionali. La stessa qualifica con due indirizzi più specifici si trova nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale attivati dalle Agenzie Formative.

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore dell'abbigliamento ha una buona manualità, è preciso e attento alla sicurezza nell'uso delle macchine e degli strumenti e nel maneggiare i filati e i tessuti. È portato per il disegno, ha gusto estetico ed è attento alle tendenze della moda. Sa collaborare con i colleghi e capire le preferenze del cliente; è disponibile a lavorare in ambienti spesso rumorosi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore dell'abbigliamento realizza praticamente capi di abbigliamento in base al modello progettato con il cliente. Svolge le diverse fasi di produzione dei capi di abbigliamento (taglio, cucitura, stiratura, collaudo) usando tutti gli strumenti previsti. Disegna figurini di moda (disegni) e sceglie i tessuti adatti per realizzarli. Al termine del corso sarà in grado di:

- disegnare semplici capi di abbigliamento anche con l'ausilio del computer, abbinando i colori, i tessuti e gli accessori al figurino, seguendo i principali stili della moda
- capire l'idea o un figurino proposto dal cliente
- conoscere le caratteristiche dei diversi tessuti
- prendere le misure sulla persona
- eseguire la base del modello
- controllare la vestibilità del capo attraverso prove sul cliente
- tagliare il tessuto
- confezionare semplici capi di abbigliamento
- stirare i capi
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro della trasformazione tessile/abbigliamento; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per il taglio, la confezione, lo stiro e il finissaggio del capo finito; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione tessile/abbigliamento; Tipologie dei principali macchinari e apparecchiature del taglio e della confezione

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma

Caratteristiche merceologiche e classificazione dei principali tipi di materiali tessili; Disegno di moda; Elementi di chimica e di fisica correlati alle lavorazioni; Elementi di geometria piana correlati alle lavorazioni; Elementi di storia dell'arte correlati alle lavorazioni; Storia del costume, della moda e tendenze dei canoni stilistici; Tecniche di disegno e di rappresentazione grafica; Tecniche, procedure e regole per il ricavo di cartamodelli; Tipi di accessori

▸ Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni

Composizione, proprietà e caratteristiche dei prodotti di manutenzione; Disciplina di denominazione ed etichettatura dei prodotti tessili; Marchi di garanzia e regole di fabbricazione; Regole e procedure di utilizzo e manutenzione dei tessuti in relazione alle proprietà chimiche, fisiche, organolettiche; Simbologia di manutenzione e di composizione dei prodotti tessili; Tecniche e operazioni di manutenzione

▸ Elaborare tagli base, partendo da unità di misura prestabilite

Caratteristiche merceologiche e classificazione dei principali tipi di materiali tessili; Elementi di chimica e di fisica correlati alle lavorazioni; Elementi identificativi del capo d'abbigliamento; Principali tecniche di taglio dei diversi prodotti tessili; Strumenti di taglio

▸ Realizzare capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione

Attrezzature e tecniche di stiratura; Modalità di utilizzo della scheda tecnica di lavorazione/assemblaggio; Principali metodi di cucitura; Procedure e metodi per il controllo qualità e di conformità del prodotto tessile; Procedure e tecniche di controllo; Strumenti e tecniche di confezionamento; Strumenti e tecniche di rifinitura

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore dell'abbigliamento potrà lavorare in laboratori di confezione, taglio, punti vendita abbigliamento con laboratorio, cooperative. Dopo aver fatto esperienza ed aver raggiunto una certa autonomia, potrà ricoprire ruoli di maggiore responsabilità/specializzazione operativa: modellista e aiuto modellista, responsabile di laboratorio o di reparto confezione; potrà inoltre avviare un'attività autonoma nel settore dell'abbigliamento.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Istituto Professionale E. Fermi – Alessandria pag. 217

PROVINCIA DI ASTI

Istituto Professionale A. Castigliano – Asti pag. 223

PROVINCIA DI NOVARA

Istituto Professionale C. T. Bellini – Novara pag. 241

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA

C.A. Dalla Chiesa-A. Spinelli – Omegna pag. 272

PROVINCIA DI VERCELLI

Istituto Professionale F. Lombardi – Vercelli pag. 277

Operatore dell'Abbigliamento

CONFEZIONI ARTIGIANALI

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore dell'abbigliamento - confezioni artigianali ha una buona manualità, è preciso e attento alla sicurezza nell'uso delle macchine e degli strumenti e nel maneggiare i filati e i tessuti. È portato per il disegno, ha gusto estetico ed è attento alle tendenze della moda. Sa collaborare con i colleghi e capire le preferenze del cliente; è disponibile a lavorare in ambienti spesso rumorosi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore dell'abbigliamento - confezioni artigianali confeziona capi di abbigliamento in base al modello progettato con il cliente. Svolge le diverse fasi di produzione dei capi di abbigliamento (taglio, cucitura, stiratura, collaudo) usando tutti gli strumenti previsti. Disegna figurini di moda (disegni) e sceglie i tessuti adatti per realizzarli. Al termine del corso sarà in grado di:

- disegnare semplici capi di abbigliamento anche con l'ausilio del computer, abbinando i colori, i tessuti e gli accessori al figurino, seguendo i principali stili della moda
- capire l'idea o un figurino proposto dal cliente
- conoscere le caratteristiche dei diversi tessuti
- prendere le misure sulla persona
- eseguire la base del modello
- controllare la vestibilità del capo attraverso prove sul cliente
- tagliare il tessuto con metodi e strumenti artigianali
- confezionare semplici capi di abbigliamento
- stirare i capi
- eseguire le rifiniture del capo manualmente ed effettuare il controllo qualitativo
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Confezionare capi di abbigliamento in esemplare unico o in piccola serie

Metodologie per la confezione artigianale; Tipologie di cuciture a mano e a macchina; Tipologie di lavorazioni a mano e a macchina; Tecniche di assemblaggio dei capi; Tecniche di rifiniture a mano; Tecniche di stiro; Livello di qualità dei capi

▸ Effettuare il taglio artigianale del tessuto in coerenza con il modello

Caratteristiche merceologiche del tessuto; Caratteristiche tecniche del tessuto; Metodologie e strumenti per il taglio artigianale; Software applicativi CAD per i piazzamenti

▸ Eseguire il modello su taglia o su misure, anche con l'ausilio di supporti informatici

Metodo di costruzione dei cartamodelli; Elementi di geometria piana; Anatomia della persona; Conformazioni particolari; Misurazioni corpo base; Tabelle taglie base; Software applicativi CAD per la modellistica e lo sviluppo taglie

▸ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro della trasformazione tessile/abbigliamento; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per il taglio, la confezione, lo stiro e il finissaggio del capo finito; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione tessile/abbigliamento; Tipologie dei principali macchinari e apparecchiature del taglio e della confezione

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma

Caratteristiche merceologiche e classificazione dei principali tipi di materiali tessili; Disegno di moda; Elementi di chimica e di fisica correlati alle lavorazioni; Elementi di geometria piana correlati alle lavorazioni; Elementi di storia dell'arte correlati alle lavorazioni; Storia del costume, della moda e tendenze dei canoni stilistici; Tecniche di disegno e di rappresentazione grafica; Tecniche, procedure e regole per il ricavo di cartamodelli; Tipi di accessori

▸ Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni

Composizione, proprietà e caratteristiche dei prodotti di manutenzione; Disciplina di denominazione ed etichettatura dei prodotti tessili; Marchi di garanzia e regole di fabbricazione; Regole e procedure di utilizzo e manutenzione dei tessuti in relazione alle proprietà chimiche, fisiche, organolettiche; Simbologia di manutenzione e di composizione dei prodotti tessili; Tecniche e operazioni di manutenzione

▸ Elaborare tagli base, partendo da unità di misura prestabilite

Caratteristiche merceologiche e classificazione dei principali tipi di materiali tessili; Elementi di chimica e di fisica correlati alle lavorazioni; Elementi identificativi del capo d'abbigliamento; Principali tecniche di taglio dei diversi prodotti tessili; Strumenti di taglio

▸ Realizzare capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione

Attrezzature e tecniche di stiratura; Modalità di utilizzo della scheda tecnica di lavorazione/ assemblaggio; Principali metodi di cucitura; Procedure e metodi per il controllo qualità e di conformità del prodotto tessile; Procedure e tecniche di controllo; Strumenti e tecniche di confezionamento; Strumenti e tecniche di rifinitura

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore dell'abbigliamento - confezioni artigianali potrà lavorare in laboratori di confezione, taglio, punti vendita abbigliamento con laboratorio, cooperative. Dopo aver fatto esperienza ed aver raggiunto una certa autonomia, potrà ricoprire ruoli di maggiore responsabilità/specializzazione operativa: addetto al taglio automatico dei tessuti, addetto al collaudo dei capi o di parti di essi, modellista e aiuto modellista, responsabile di laboratorio o di reparto confezione; potrà inoltre avviare un'attività autonoma nel settore dell'abbigliamento.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

Nell'anno formativo 2012/2013 questo corso non è attivato.

Operatore dell'Abbigliamento

CONFEZIONI INDUSTRIALI

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore dell'abbigliamento - confezioni industriali ha una buona manualità, è preciso e attento alla sicurezza nell'uso delle macchine e degli strumenti, nel maneggiare i filati e i tessuti. È portato per il disegno, ha gusto estetico ed è attento alle tendenze della moda. Sa collaborare con i colleghi e capire le preferenze del cliente; è disponibile a lavorare in ambienti spesso rumorosi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore dell'abbigliamento confeziona capi di abbigliamento in base al modello fornito dallo stilista. Svolge le diverse fasi di produzione degli abiti (taglio, cucitura, stiratura, collaudo) usando tutti gli strumenti previsti. Disegna figurini di moda (disegni dell'abito) e sceglie i tessuti adatti per realizzarli. Al termine del corso sarà in grado di:

- disegnare semplici capi di abbigliamento anche con l'ausilio del computer, abbinando i colori, i tessuti e gli accessori al figurino, seguendo i principali stili della moda
- leggere il figurino (disegno di moda)
- eseguire il modello in base a schemi specifici per le industrie tessili
- utilizzare macchine e strumenti del laboratorio di confezione seguendo le principali norme di sicurezza
- tagliare il tessuto con metodi e strumenti industriali
- confezionare semplici capi di abbigliamento
- stirare i capi
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

Confezionare in serie i capi di abbigliamento

Metodologie per la confezione industriale; Tempi e metodi; Tipologie di cuciture a macchina; Tipologie di lavorazioni a macchina; Tecniche di assemblaggio dei capi; Tecniche di stiro; Livello di qualità dei capi

Effettuare il taglio industriale del tessuto in coerenza con il modello

Caratteristiche merceologiche del tessuto; Caratteristiche tecniche del tessuto; Metodologie e strumenti per il taglio industriale; Software applicativi CAD per i piazzamenti

Eseguire il modello del capo da realizzare su taglie standard, anche con l'ausilio di supporti informatici

Metodo di costruzione dei cartamodelli; Elementi di geometria piana; Anatomia della persona; Misurazioni corpo base; Tabelle taglie base; Software applicativi CAD per la modellistica e lo sviluppo taglie

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro della trasformazione tessile/abbigliamento; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per il taglio, la confezione, lo stiro e il finissaggio del capo finito; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione tessile/abbigliamento; Tipologie dei principali macchinari e apparecchiature del taglio e della confezione

Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

Rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma

Caratteristiche merceologiche e classificazione dei principali tipi di materiali tessili; Disegno di moda; Elementi di chimica e di fisica correlati alle lavorazioni; Elementi di geometria piana correlati alle lavorazioni; Elementi di storia dell'arte correlati alle lavorazioni; Storia del costume, della moda e tendenze dei canoni stilistici; Tecniche di disegno e di rappresentazione grafica; Tecniche, procedure e regole per il ricavo di cartamodelli; Tipi di accessori

Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni

Composizione, proprietà e caratteristiche dei prodotti di manutenzione; Disciplina di denominazione ed etichettatura dei prodotti tessili; Marchi di garanzia e regole di fabbricazione; Regole e procedure di utilizzo e manutenzione dei tessuti in relazione alle proprietà chimiche, fisiche, organolettiche; Simbologia di manutenzione e di composizione dei prodotti tessili; Tecniche e operazioni di manutenzione

Elaborare tagli base, partendo da unità di misura prestabilite

Caratteristiche merceologiche e classificazione dei principali tipi di materiali tessili; Elementi di chimica e di fisica correlati alle lavorazioni; Elementi identificativi del capo d'abbigliamento; Principali tecniche di taglio dei diversi prodotti tessili; Strumenti di taglio

Realizzare capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione

Attrezzature e tecniche di stiratura; Modalità di utilizzo della scheda tecnica di lavorazione/assemblaggio; Principali metodi di cucitura; Procedure e metodi per il controllo qualità e di conformità del prodotto tessile; Procedure e tecniche di controllo; Strumenti e tecniche di confezionamento; Strumenti e tecniche di rifinitura

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore dell'abbigliamento - confezioni industriali potrà lavorare in industrie di confezione, laboratori taglio, punti vendita abbigliamento con laboratorio, cooperative. Dopo aver fatto esperienza ed aver raggiunto una certa autonomia potrà ricoprire ruoli di maggiore responsabilità/specializzazione operativa: addetto al taglio automatico dei tessuti, addetto al collaudo dei capi o di parti di essi; potrà inoltre avviare un'attività autonoma nel settore dell'abbigliamento.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI CUNEO

Formazione Professionale Alba-Barolo
Apro-Scarl – Alba pag. 231

Operatore della Ristorazione

PREPARAZIONE PASTI

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore della ristorazione - preparazione pasti è pulito ed ordinato, preciso, attento e veloce. Ha fantasia e gusto estetico, prontezza di riflessi e buona memoria. Ha resistenza fisica e buona manualità; sa organizzare il proprio lavoro e collaborare con i colleghi. È disponibile a lavorare anche nei giorni festivi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore della Ristorazione - preparazione pasti lavora come aiutante nelle diverse mansioni di cucina. Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro relativamente ai cibi, alle attrezzature e ai locali
- riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione
- comporre i menu in modo equilibrato, in base alle proprietà dietetiche dei cibi
- utilizzare gli strumenti e le attrezzature presenti in una cucina professionale (forni, frigoriferi, ecc.)
- collaborare alla preparazione, decorazione e presentazione di piatti semplici
- supportare la programmazione degli acquisti e calcolare il costo dei piatti preparati

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.
Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

- **Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**

Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche; Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza; Tecniche di cottura classica

- **Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni**

Attrezzature di servizio; Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

- **Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso**

Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar; Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo; Tipologie delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo

- **Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria**

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

- **Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali**

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino; Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

- **Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie**

Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari; Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti; Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti

- **Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**

Elementi di gastronomia; Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi; Standard di qualità dei prodotti alimentari; Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina; Utensili per la preparazione dei cibi

COSA SI PUÒ FARE DOPO.
Opportunità professionali e formative:

L'operatore della ristorazione - preparazione pasti può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia o all'estero; in mense del settore pubblico (ad esempio ospedali e scuole) o privato (ad es. aziende); in laboratori artigianali del settore alimentare, come pastifici, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ecc. In futuro, dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrà gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un punto di servizio ristorativo.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.
Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

C.I.O.F.S. Piemonte - Alessandria	pag. 214
Consorzio per la F.P. nell'Acquese – Acqui Terme	pag. 215
ENAIP – Alessandria	pag. 215
Istituto Santachiara – Tortona	pag. 215
Istituto Professionale Artusi – Casale Monferrato	pag. 216
Istituto Professionale Boccardo – Novi Ligure	pag. 216

PROVINCIA DI ASTI

Colline Astigiane Scrl – Agliano Terme	pag. 222
Colline Astigiane Scrl – Asti	pag. 222
Istituto professionale G. Penna – San Damiano d'Asti	pag. 224

Operatore della Ristorazione

SERVIZI DI SALA E BAR

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore della ristorazione - servizi di sala e bar è ordinato e pulito, ha buona memoria e resistenza fisica; è veloce e preciso, corretto, discreto e cortese. Sta volentieri a contatto con la gente, ha un buon autocontrollo e sa reagire bene ai reclami; ha buona manualità e prontezza di riflessi. È disponibile a lavorare nei giorni festivi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore della ristorazione - servizi di sala e bar lavora come aiutante nelle diverse mansioni di sala o di bar. Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro riguardanti la persona e l'ambiente di lavoro
- predisporre la sala e i tavoli di servizio, curarne l'ordine e la pulizia
- riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione
- operare al bar, preparare e servire i vari tipi di bevande
- utilizzare tutte le attrezzature e i materiali presenti in bar e ristoranti (lavastoviglie, macchine per il caffè, tovagliato, stoviglie, posate, ecc.)
- effettuare vari tipi di servizio (ad esempio pulire e servire pesce e frutta, realizzare servizi di buffet, ecc.)
- somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto

Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda; Struttura del reparto; Tecniche di comunicazione

▸ Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Tecniche di comunicazione; Tecniche di servizio base e avanzate; Tipologie di servizio banqueting

▸ Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio; Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime; Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici; Tecniche di servizio al tavolo

▸ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Attrezzature di servizio; Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar; Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo; Tipologie delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino; Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

▸ Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari; Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti; Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti

▸ Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Elementi di gastronomia; Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi; Standard di qualità dei prodotti alimentari; Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina; Utensili per la preparazione dei cibi

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore della ristorazione - servizi di sala e bar può lavorare in tutte le strutture alberghiere, ristorative e bar, anche di grado elevato, in Italia o all'estero. In futuro, dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrà gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un bar o caffetteria.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Consorzio per la F.P. nell'Acquese – Acqui Terme pag. 215
Istituto Santachiara – Tortona pag. 215
Istituto Professionale Artusi – Casale Monferrato pag. 216

PROVINCIA DI ASTI

Colline Astigiane Scrl – Asti pag. 222

PROVINCIA DI BIELLA

Istituto Professionale E. Zegna – Cavaglià pag. 227
Istituto Professionale E. Zegna – Trivero pag. 227

Operatore della Trasformazione Agroalimentare

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

È possibile frequentare questo percorso di qualifica presso alcuni Istituti Professionali. La stessa qualifica con due indirizzi più specifici si trova nei percorsi di Istruzione e Formazione professionale attivati dalla Agenzie Formative.

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Un operatore della trasformazione agroalimentare ha il senso del commercio, sa essere convincente e paziente nel trattare con i clienti. Possiede abilità manuali e un discreto senso estetico, è pulito e ordinato nel curare sia la propria persona che il posto di lavoro.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore della trasformazione agroalimentare esegue tutti quei compiti legati alla preparazione e conservazione dei prodotti alimentari e conosce le diverse tipologie di merci. Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare le norme igieniche e sanitarie del settore alimentare
- conoscere l'organizzazione di un laboratorio alimentare in tutte le sue parti
- occuparsi della manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine
- individuare e applicare un metodo di conservazione appropriato per ogni tipo merceologico di alimento
- conoscere le caratteristiche dei diversi prodotti, compresi quelli legati alla tradizione locale
- disporre la merce
- parlare con il cliente, seguirlo e consigliarlo nell'acquisto

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	40	40	40	120
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la trasformazione alimentare; Tipologie dei principali macchinari e apparecchiature della trasformazione alimentare; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione alimentare

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo

Direttive e normative sulla qualità di settore; Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare

▸ Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene

Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare; Caratteristiche e criteri di qualità alimentare; Materie prime e prodotti alimentari primari da trasformare; Normativa di igiene alimentare; Tecniche di controllo e di analisi

▸ Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti, applicando i profili normativi di igiene

Ciclo di trasformazione alimentare; Conservanti; Fasi di lavorazione e tecnologie; Normativa di igiene alimentare; Strumenti, attrezzature e macchinari per il confezionamento; Strumenti, attrezzature e macchinari per la trasformazione alimentare; Tecniche di stoccaggio e conservazione; Tecniche di controllo e di analisi; Tecnologie di conservazione; Tecnologie di trasformazione; Tecnologie e metodi di stoccaggio; Tipologie di confezionamento

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore della trasformazione agroalimentare potrà lavorare nel settore alimentare, in piccole e medie aziende industriali e artigianali. Dopo aver fatto esperienza e raggiunto un sufficiente grado di autonomia, potrà avviare un'attività in proprio.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare il percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI CUNEO

Istituto Professionale B. Barbero
Fraz. Cussanio –Fossano pag. 232

PROVINCIA DI NOVARA

Istituto Professionale E. e G.Cavallini – Solcio di Lesa pag. 241

PROVINCIA DI TORINO

Istituto Professionale J. B. Beccari – Torino pag. 252

Istituto Professionale A. Prever – Osasco pag. 264

Istituto Professionale C. Ubertini – Caluso pag. 266

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA

Istituto Professionale S. Fobelli – Crodo pag. 272

Operatore della Trasformazione Agroalimentare

CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Un operatore della trasformazione agroalimentare - conservazione e trasformazione degli alimenti ha il senso del commercio, sa essere convincente e paziente nel trattare con i clienti. Possiede abilità manuali e un discreto senso estetico, è pulito e ordinato nel curare sia la propria persona che il posto di lavoro.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore della trasformazione agroalimentare - confezione e trasformazione degli alimenti esegue tutti quei compiti legati alla preparazione e conservazione dei prodotti alimentari e conosce le diverse tipologie di merci. Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare le norme igieniche e sanitarie del settore alimentare
- conoscere l'organizzazione di un laboratorio alimentare in tutte le sue parti
- occuparsi della manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchine
- individuare e applicare un metodo di conservazione appropriato per ogni tipo merceologico di alimento
- conoscere le caratteristiche dei diversi prodotti, compresi quelli legati alla tradizione locale
- confezionare piatti pronti
- disporre la merce
- parlare con il cliente, seguirlo e consigliarlo nell'acquisto

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.
Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Realizzare la preparazione di prodotti gastronomici del proprio territorio riconoscendone e valorizzandone le peculiarità

Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche; Tecniche di cottura classica; Elementi di turismo e territorio; Elementi di tecniche di vendita e marketing alimentare

▸ Individuare un metodo di conservazione appropriato per ogni tipo merceologico di alimento

Modalità di conservazione a freddo; Modalità di conservazione e trasformazione a caldo; Conservazione mediante sottrazione d'acqua; Modalità di trasformazione e conservazione tramite radiazione; Conservazione con sostanze chimiche naturali; Conservazione con additivi chimici

▸ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la trasformazione alimentare; Tipologie dei principali macchinari e apparecchiature della trasformazione alimentare; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione alimentare

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo

Direttive e normative sulla qualità di settore; Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare

▸ Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene

Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare; Caratteristiche e criteri di qualità alimentare; Materie prime e prodotti alimentari primari da trasformare; Normativa di igiene alimentare; Tecniche di controllo e di analisi

▸ Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti, applicando i profili normativi di igiene

Ciclo di trasformazione alimentare; Conservanti; Fasi di lavorazione e tecnologie; Normativa di igiene alimentare; Strumenti, attrezzature e macchinari per il confezionamento; Strumenti, attrezzature e macchinari per la trasformazione alimentare; Tecniche di stoccaggio e conservazione; Tecniche di controllo e di analisi; Tecnologie di conservazione; Tecnologie di trasformazione; Tecnologie e metodi di stoccaggio; Tipologie di confezionamento

COSA SI PUÒ FARE DOPO.
Opportunità professionali e formative:

L'operatore della trasformazione agroalimentare - conservazione e trasformazione degli alimenti potrà lavorare nel settore alimentare, in particolar modo nell'industria alimentare della trasformazione delle materie prime e nella distribuzione dei prodotti finiti o semilavorati (gastronomie, supermercati).

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.
Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

C.I.O.F.S. Piemonte – Casale Monferrato pag. 214

Operatore della Trasformazione Agroalimentare

PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione e pasticceria è pulito e attento all'igiene e alla sicurezza; è ordinato, preciso e creativo. Ha una buona manualità e resistenza fisica ed è disponibile a lavorare anche di notte e nei giorni festivi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione e pasticceria realizza prodotti di panetteria e/o pasticceria e cura la qualità e la presentazione del prodotto finale. Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare le norme igieniche ed antinfortunistiche relative alle attrezzature, alle sostanze e all'ambiente di lavoro
- conoscere le caratteristiche degli ingredienti (farine, lieviti ecc.) e le tecniche per realizzare gli impasti
- impastare gli ingredienti seguendo le ricette
- preparare i principali prodotti da forno di panetteria e pasticceria
- confezionare e presentare preparazioni di panetteria e pasticceria
- utilizzare impastatrici, forni elettrici, sbattitrici, stampi e teglie di varie dimensioni
- occuparsi della manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchinari
- curare la cottura e la conservazione dei prodotti finali
- realizzare decorazioni e creazioni artistiche di panetteria e pasticceria
- adeguare i prodotti alle richieste del cliente
- promuovere i prodotti di panificazione e pasticceria

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Promuovere i prodotti di panificazione e pasticceria individuando la richiesta del cliente

Elementi di turismo e territorio; Elementi di tecniche di vendita e marketing alimentare

▸ Realizzare la preparazione di prodotti di panificazione e di pasticceria, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Tecniche di impasto, lievitazione e cottura e decorazione; Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche; Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza

▸ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la trasformazione alimentare; Tipologie dei principali macchinari e apparecchiature della trasformazione alimentare; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione alimentare

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo

Direttive e normative sulla qualità di settore; Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare

▸ Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene

Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare; Caratteristiche e criteri di qualità alimentare; Materie prime e prodotti alimentari primari da trasformare; Normativa di igiene alimentare; Tecniche di controllo e di analisi

▸ Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti, applicando i profili normativi di igiene

Ciclo di trasformazione alimentare; Conservanti; Fasi di lavorazione e tecnologie; Normativa di igiene alimentare; Strumenti, attrezzature e macchinari per il confezionamento; Strumenti, attrezzature e macchinari per la trasformazione alimentare; Tecniche di stoccaggio e conservazione; Tecniche di controllo e di analisi; Tecnologie di conservazione; Tecnologie di trasformazione; Tecnologie e metodi di stoccaggio; Tipologie di confezionamento

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione e pasticceria potrà lavorare in piccole e medie aziende industriali e artigianali (ad esempio: panifici, biscottifici, ecc.), ristoranti, navi da crociera. Dopo aver fatto esperienza e raggiunto un sufficiente grado di autonomia, potrà avviare un'attività in proprio.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI CUNEO

CNOS-FAP – Savigliano pag. 231

PROVINCIA DI TORINO

Immaginazione e Lavoro – Torino pag. 250

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA

V.C.O. Formazione – Gravellona Toce pag. 271

Operatore delle Lavorazioni Artistiche

OREFICERIA

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Un operatore delle lavorazioni artistiche - oreficeria è creativo, paziente e attento; è molto preciso e ha una buona manualità. Ha gusto estetico, è curioso e attento all'evoluzione degli stili e della moda.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore delle lavorazioni artistiche - oreficeria progetta e costruisce oggetti di oreficeria, eseguendo tutte le operazioni che portano dal metallo grezzo al gioiello finito. Al termine del corso sarà in grado di:

- riconoscere le proprietà dei metalli e delle leghe usate in oreficeria
- conoscere la storia dell'oreficeria
- utilizzare i vari strumenti necessari per la progettazione dei gioielli, anche la computer grafica
- eseguire disegni, bozzetti e modelli per campionature
- lavorare, assemblare, saldare e rifinire un oggetto di oreficeria
- eseguire riproduzioni di serie partendo da un prototipo
- utilizzare gli strumenti per le lavorazioni dei metalli (ad esempio laminatoio, trapano, lime, seghetti…)
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

- **Analizzare i materiali impiegati in oreficeria specificando proporzioni, pesi, misure, titoli e marchi di identificazione**

Tecnologia dei metalli; Gemmologia; Processi di finitura galvanica delle superfici; Strumenti di lavoro e misura; Tecnologia delle apparecchiature orafe; Elementi di computer grafica correlata all'oreficeria

- **Eseguire la costruzione di un gioiello scegliendo stili, metalli, pietre preziose, tecniche di lavorazioni manuali e/o seriali**

Storia del design, delle tecniche e degli stili espressivi in oreficeria; Tecniche di lavorazioni orafe; Tecniche di prototipazione e microfusione; Tecniche di incisione e incastonatura; Tecniche di sbalzo e cesello

- **Definire e pianificare le fasi di lavorazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o delle indicazioni della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni**

Ciclo di lavorazione di manufatti/beni artistici; Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

- **Approntare strumenti, attrezzature, macchinari e utensili necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso**

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per le diverse lavorazioni artistiche; Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e utensili delle diverse lavorazioni artistiche

- **Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari e utensili, curando le attività di manutenzione ordinaria**

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari e utensili; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

- **Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali**

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

- **Elaborare i bozzetti e realizzare i disegni rappresentando complessivi e particolari, ai fini della lavorazione del manufatto/bene artistico da eseguire**

Storia dell'arte e delle diverse tipologie di manufatti/beni artistici; Tecniche di disegno grafico libero e computerizzato

- **Predisporre i materiali necessari alle diverse fasi di lavorazione per la realizzazione del manufatto/bene artistico**

Caratteristiche costitutive di trasformazione e di conservazione delle materie prime; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali per le diverse lavorazioni artistiche

- **Realizzare manufatti/beni artistici su differenti tipi di supporto/materiale, applicando le tecniche appropriate, sulla base di disegni preparatori e/o modelli predefiniti**

Tecniche di disegno grafico libero e computerizzato; Tecniche di lavorazione dei materiali specifici

- **Verificare la presenza di eventuali difettosità durante le diverse fasi di lavorazione e rifinire il manufatto/bene artistico in coerenza con le indicazioni progettuali**

Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore delle lavorazioni artistiche - oreficeria potrà lavorare in aziende e aree di impiego del settore orafo, negozi e laboratori di oreficeria e gioielleria. Dopo aver maturato una certa esperienza e raggiunto un buon livello di autonomia, potrà avviare un'attività in proprio.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

FOR.AL Consorzio per la F.P. nell'Alessandrino
Valenza Po pag. 215

PROVINCIA DI TORINO

Scuola Professionale Orafi Ghirardi – Torino pag. 250

Operatore delle Calzature

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore delle calzature ha una buona manualità, è preciso e attento alla sicurezza nell'uso delle macchine e degli strumenti. È portato per il disegno, ha gusto estetico ed è attento alle tendenze della moda. Sa collaborare con i colleghi e capire le preferenze del cliente.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore delle calzature confeziona (cioè realizza praticamente) calzature. Svolge le diverse fasi di produzione, dalla preparazione dei modelli, al taglio delle pelli, al montaggio e finitura dei prodotti calzaturieri. Al termine del corso sarà in grado di:

- leggere i disegni e schemi e seguire le loro indicazioni
- conoscere le caratteristiche dei materiali utilizzati per la produzione delle calzature
- utilizzare macchine e strumenti per la lavorazione delle calzature
- sviluppare le forme e i modelli, anche in base alle esigenze ortopediche del cliente
- tagliare il pellame, il cuoio o materiali simili
- cucire le calzature
- rifinire le diversi parti componenti una calzatura
- assemblare il prodotto finale
- applicare le normative di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, materiali, ecc.)

Ciclo di produzione delle calzature; Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro delle lavorazioni e trattamento pelli; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la lavorazione delle calzature; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali per la lavorazione delle calzature (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.); Tipologie delle principali attrezzature, macchinari e strumenti per la lavorazione delle calzature (realizzazione delle forme, taglio dei materiali, lavorazione e finitura)

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari; Procedure e tecniche di verifica di strumenti, attrezzature e macchinari; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Sviluppare le forme e i modelli per le calzature attenendosi alle indicazioni di progetto e alle esigenze ortopediche del consumatore finale

Anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura; Fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica; Tecniche di costruzione della forma; Tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli; Tecniche di disegno su piano e su volume; Tecniche di misurazione della forma del piede

▸ Effettuare le operazioni di taglio dei materiali e degli altri componenti delle calzature, nel rispetto dell'idea progettuale

Caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione delle calzature (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.); Caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche delle diverse tipologie dei materiali impiegati; Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero

▸ Eseguire le lavorazioni e le operazioni di rifinitura dei diversi componenti delle calzature

Caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione delle calzature (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.); Comportamenti e reazioni dei materiali legati alle procedure di lavorazione e di trattamento; Norme ISO-9000 relative alla lavorazione pelli e calzature; Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero

▸ Assemblare i componenti e confezionare i prodotti calzaturieri

Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero; Tecniche di costruzione della calzata

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore delle calzature potrà lavorare in laboratori e industrie di confezione, laboratori calzaturieri, cooperative. Dopo aver fatto esperienza ed aver raggiunto una certa autonomia, potrà ricoprire ruoli di maggiore responsabilità/specializzazione operativa e potrà avviare un'attività autonoma nel settore delle calzature.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

Nell'anno formativo 2012/2013 questo corso non è attivato.

Operatore delle Produzioni Chimiche

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore delle produzioni chimiche è preciso, curioso, responsabile e particolarmente attento nello svolgimento del suo lavoro e nel rispetto delle norme di sicurezza. Ha una buona manualità, senso logico e sa organizzare il lavoro che gli viene affidato. Sa rapportarsi in modo positivo con le persone, collaborare con i colleghi e ha una buona predisposizione a risolvere problemi tecnici.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore delle produzioni chimiche interviene nel processo di produzione chimica, svolgendo attività inerenti al trattamento, alla lavorazione e conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti chimici, come ad esempio vernici, colori per pittura, solventi, adesivi, carburanti per automezzi, preparati cosmetici, prodotti di polistirene, polietilene, PVC, acrilico. Conosce e utilizza macchine e attrezzature proprie delle produzioni chimiche. Al termine del corso sarà in grado di:

- predisporre le diverse fasi di lavorazione utilizzando schemi, disegni, procedure stabilite
- utilizzare i principali macchinari e apparecchiature per le lavorazioni chimiche
- occuparsi della manutenzione ordinaria di attrezzature e macchine per le lavorazioni chimiche
- lavorare e conservare prodotti chimici e semilavorati
- riconoscere eventuali difetti del prodotto
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Definire e pianificare le fasi di lavorazione da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Ciclo di produzione chimica: fasi, attività e tecnologie; Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro della produzione chimica; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione della produzione chimica sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle procedure previste, del risultato atteso

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per le lavorazioni chimiche; Tipologie delle principali attrezzature, macchinari e strumenti per le lavorazioni chimiche

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari della produzione chimica, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchinari per le lavorazioni chimiche; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Predisporre e trattare materie prime/semilavorati chimici, nel rispetto delle norme specifiche di settore in materia di igiene, sicurezza e salvaguardia ambientale

Caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche dei prodotti chimici; Strumenti e tecniche di misurazione (temperatura, umidità, ...)

▸ Lavorare e conservare semilavorati/prodotti chimici

Caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche dei prodotti chimici; Tecniche di preparazione e lavorazione dei prodotti chimici; Tecnologie e tecniche per la conservazione dei prodotti chimici

▸ Verificare semilavorati/prodotti chimici

Caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche dei prodotti chimici; Principali tecniche e strumenti di controllo qualità

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore delle produzioni chimiche potrà lavorare in laboratori e industrie chimiche. Dopo aver fatto esperienza ed aver raggiunto una certa autonomia, potrà ricoprire ruoli di maggiore responsabilità/specializzazione operativa.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI CUNEO

Istituto Professionale Cillario-Ferrero – Neive pag. 233

PROVINCIA DI TORINO

Istituto Professionale Gobetti-Marchesini – Torino pag. 259

Operatore di Impianti Termoidraulici

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore di impianti termoidraulici è preciso, responsabile e particolarmente attento nello svolgimento del suo lavoro e nel rispetto delle norme di sicurezza. Ha una buona manualità, sa organizzare il proprio lavoro ed adattarsi ai diversi tipi di lavorazioni che deve compiere. Sa rapportarsi in modo positivo con le persone e collaborare con i colleghi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore di impianti termoidraulici installa e ripara gli impianti idraulici, di riscaldamento, di climatizzazione e idrosanitari nel rispetto delle norme tecniche e legislative del settore. Al termine del corso sarà in grado di:

- leggere il disegno tecnico e gli schemi di costruzione di un impianto termoidraulico
- riconoscere i componenti e le caratteristiche tecnologiche e funzionali degli impianti idrotermosanitari, di condizionamento e delle relative strumentazioni
- capire i guasti e riparare gli impianti e/o apparecchiature
- organizzare le fasi di lavoro, rispettando tempi e metodi ed utilizzando strumenti di lavoro appropriati
- identificare materiali e apparecchiature adatte alla struttura su cui si interviene e alle relative norme
- effettuare calcoli riferiti al fabbisogno termico
- costruire manufatti in lamiera per la protezione degli edifici edili dalle acque piovane (grondaie, cantonali ecc.) ed installarli
- valutare il rapporto tra prezzo e qualità in funzione dei materiali e dell'impianto
- verificare la tenuta degli impianti idrotermosanitari, di distribuzione del gas e di condizionamento in base alle norme di sicurezza
- organizzare la gestione di materiali ed attrezzature

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

- **Definire e pianificare le fasi di lavorazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute, delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, materiali, ecc.) e del sistema di relazioni**

Capitolati, listini prezzi e tariffari di categoria, prontuario opere edili; Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termoidraulici e idro-sanitari, ecc.; Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro, dell'installazione e manutenzione di impianti termoidraulici; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

- **Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base delle operazioni da compiere, delle procedure previste, del risultato atteso**

Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature; Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e impianti termoidraulici e loro componenti; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine

- **Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria**

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

- **Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali**

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

- **Effettuare la posa in opera degli impianti termoidraulici**

Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termoidraulici e idrosanitari, ecc.; Elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica; Norme di riferimento previste da UNI e CIG, leggi e regolamenti nazionali per l'installazione di impianti termoidraulici; Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi; Tecniche di lavorazione, adattamento e assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico; Tecniche di montaggio di apparecchiature termiche e idrosanitarie; Unità di montaggio, misura e collaudo

- **Collaudare gli impianti termoidraulici nel rispetto degli standard di efficienza e sicurezza**

Elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica; Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi; Tecniche e strumenti di controllo e collaudo di impianti termoidraulici; Unità di montaggio, misura e collaudo

- **Effettuare interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, necessari per il rilascio della documentazione di legge per mantenere gli impianti in condizioni di sicurezza ed efficienza in esercizio**

Elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica; Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi; Tecniche e strumenti di controllo e di diagnostica; Unità di montaggio, misura e collaudo

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore di impianti termoidraulici potrà lavorare in aziende artigiane che si occupano dell'installazione e riparazione degli impianti in edifici e abitazioni private, oppure potrà trovare impiego in aziende per la manutenzione di impianti di distribuzione fluidi (termosifoni, condizionatori, climatizzatori). Dopo aver acquisito sufficiente esperienza ed autonomia, potrà ricoprire incarichi di maggior responsabilità o avviare un'attività artigianale autonoma.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Istituto Professionale E. Fermi – Alessandria pag. 217

PROVINCIA DI ASTI

Istituto Professionale P. Andriano Castelnuovo Don Bosco pag. 222

Istituto Professionale A. Castigliano – Asti pag. 223

PROVINCIA DI BIELLA

CNOS-FAP – Vigliano Biellese pag. 226

PROVINCIA DI CUNEO

CNOS-FAP – Fossano pag. 231

ENAIP – Cuneo pag. 231

Istituto Professionale A. Cravetta – Savigliano pag. 234

Istituto Professionale F. Garelli – Mondovi pag. 235

Istituto Professionale S. Grandis – Cuneo pag. 235

PROVINCIA DI NOVARA

FILOS – Novara pag. 240

Istituto Professionale Bellini – Novara pag. 241

PROVINCIA DI TORINO

ENAIP – Grugliasco pag. 249

Istituto Professionale D. Birago – Torino pag. 252

Istituto Professionale G. Ferraris – Settimo T.se pag. 257

Istituto Professionale M. Olivetti – Ivrea pag. 262

Istituto Professionale I. Porro-Alberti – Pinerolo pag. 263

PROVINCIA DI VERCELLI

Istituto Professionale F. Lombardi – Vercelli pag. 277

Operatore Edile

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore edile ha una buona resistenza fisica ed è portato per il lavoro manuale; è particolarmente attento nello svolgimento del suo lavoro e rispetta le norme di sicurezza. È disponibile a lavorare all'aperto ed in altezza.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore edile costruisce strutture in muratura e opere di carpenteria leggendo ed interpretando il disegno edile. Utilizza gli strumenti presenti in un cantiere (betoniere, gru, montacarichi, cazzuole, pale, martelli, livelle ecc.) e conosce i diversi materiali. Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare le norme antinfortunistiche e di sicurezza
- leggere un disegno edile
- conoscere le varie fasi di lavorazione ed i tempi necessari
- conoscere le caratteristiche dei materiali utilizzati e calcolarne la quantità necessaria
- scegliere il giusto attrezzo per le diverse lavorazioni
- impastare calce e cemento sia a mano che con la betoniera
- montare i ponteggi
- preparare il ferro tondo da armatura e le strutture in legno per colare il calcestruzzo per opere in cemento
- costruire muri e pilastri
- intonacare pareti e soffitti
- posare un pavimento
- ristrutturare e pulire superfici
- misurare e livellare utilizzando gli attrezzi adeguati
- valutare il lavoro e riconoscere eventuali difetti

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale del settore edile; Principali terminologie tecniche del settore; Processi, cicli di lavoro e ruoli del settore dell'edilizia; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione e alle attività, sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso, nel rispetto delle norme di sicurezza

Modalità d'uso dei dispositivi di protezione individuale del settore edile; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento/utilizzo delle attrezzature e dei macchinari per il settore edile; Tipologia e principi di tecnologia dei materiali del settore edile

Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento; Schede tecniche di manutenzione programmata di attrezzature e macchinari

Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

Effettuare le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore

Misure per la prevenzione e la sicurezza nei cantieri; Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri; Organizzazione, logistica e funzionamento del cantiere edile; Rischi specifici e professionali del settore edile

Eseguire opere in muratura per costruzioni edili, sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore

Caratteristiche degli inerti e dei leganti; Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri; Nozioni tecniche di tracciatura; Processo di produzione degli impasti cementizi; Tecniche delle lavorazioni in muratura; Tecniche di realizzazione di puntellamenti; Tipologie di murature in laterizio; Tipologie e tecniche realizzative di coperture in muratura

Eseguire lavorazioni di carpenteria per la fabbricazione ed il montaggio di elementi edilizi, nel rispetto delle specifiche progettuali e degli standard di sicurezza di settore

Elementi edilizi strutturali: di fondazione, verticali, orizzontali, di collegamento e prefabbricati; Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri; Nozioni di tecnologia dei materiali metallici in edilizia; Principali tecniche di lavorazione di carpenteria strutturale e di assemblaggio di elementi prefabbricati; Processo di produzione di conglomerati cementizi; Tecniche di lavorazione dei materiali e delle strutture in metallo; Tecniche di lavorazione e montaggio dei manufatti e delle strutture in legno; Tipologie di casseforme

Eseguire lavorazioni di finitura di opere edili, nel rispetto delle specifiche progettuali e degli standard di sicurezza specifici di settore

Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri; Tecniche base di pavimentazione e rivestimento; Tecniche di impermeabilizzazione; Tecniche di preparazione e applicazione di intonacature; Tecniche di rivestimento murale e di fissaggio materiali di rivestimento a secco

Verificare, eseguendo misurazioni e controlli, la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni edili realizzate, in rapporto agli standard progettuali, di qualità e sicurezza

Principali norme delle lavorazioni edili a regola d'arte; Tipologie e utilizzo di strumenti per la misurazione e il controllo

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore edile potrà lavorare in imprese industriali o artigiane del settore edile, inizialmente con mansioni esecutive ed in seguito, se abile, potrà coordinare una squadra di lavoro. Dopo aver maturato una certa esperienza e un buon livello di autonomia, potrà avviare un'attività in proprio.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI TORINO

Operatore Elettrico

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore elettrico è preciso, responsabile e particolarmente attento nello svolgimento del suo lavoro e nel rispetto delle norme di sicurezza. Ha una buona manualità ed è disponibile a lavorare all'aperto e in altezza. Sa organizzare il proprio lavoro ed è capace di rapportarsi in modo positivo con le persone e collaborare con i colleghi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore elettrico realizza e, in alcuni casi, progetta impianti elettrici per case private, uffici, aziende artigianali e industriali, rispettando le norme tecniche e di sicurezza. Ripara impianti già esistenti che presentino dei guasti oppure effettua i controlli periodici per assicurarne il corretto funzionamento.
Al termine del corso sarà in grado di:
- leggere il disegno elettrico e il progetto, proponendo nuove soluzioni tecniche
- disegnare un impianto elettrico
- progettare un impianto decidendone le caratteristiche ed i materiali da usare in base alle richieste del cliente
- conoscere e utilizzare i programmi informatici del settore (es. programmi di disegno)
- scegliere e utilizzare strumenti e attrezzature adeguati alle attività da svolgere (pinze, cacciaviti, forbici, spelafili, strumenti di misurazione)
- realizzare un impianto elettrico
- effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo il progetto
- applicare le tecniche per capire i guasti e provvedere a ripararli
- installare impianti elettrici (di illuminazione, allarme/sicurezza, citofoni ecc.)
- compilare la documentazione richiesta dalla legge

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Nozioni sulle funzioni principali del software per la progettazione di impianti elettrici; Principali terminologie tecniche di settore; Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti; Simbologia impianti elettrici; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione; Tipologie di impianti elettrici

▸ Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base del progetto, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso

Distinta dei materiali; Modalità di taratura degli strumenti di controllo delle grandezze elettriche; Tecniche di utilizzo di strumenti e attrezzature per la realizzazione di impianti elettrici; Tipologia delle principali attrezzature di misura e di controllo; Tipologie e caratteristiche del materiale per le reti elettriche; Tipologie delle principali attrezzature e strumenti per la realizzazione di impianti elettrici

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali

Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni; Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni; Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio

▸ Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche

Caratteristiche dei conduttori elettrici; Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali; Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI); Modalità di cablaggio; Schemi elettrici; Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto; Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico; Tipologie di isolamento

▸ Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto elettrico in coerenza con le specifiche progettuali

Modalità di compilazione della documentazione di verifica di un impianto elettrico; Normativa CEI di settore; Strumenti di misura e controllo; Tecniche di verifica di impianti elettrici

▸ Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti elettrici, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino

Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI); Registri di manutenzione; Tecniche di manutenzione; Tecniche di messa in sicurezza dell'impianto elettrico; Tecniche di misurazione di tensione e segnali

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore elettrico potrà lavorare in aziende specializzate nel settore elettrico ed elettrotecnico, oppure presso aziende industriali nella conduzione e manutenzione degli impianti. Dopo aver fatto esperienza e raggiunto una buona autonomia e specializzazione operativa, potrà avviare un'attività in proprio.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

C.I.O.F.S. Piemonte – Casale Monferrato pag. 214

ENAIP – Aqui Terme pag. 215

FOR.AL Consorzio per la F.P. nell'alessandrino Alessandria pag. 215

Istituto Professionale E. Fermi – Alessandria pag. 217

Istituto Professionale F. Torre – Acqui Terme pag. 219

Operatore Elettronico

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore elettronico è preciso, responsabile e particolarmente attento nello svolgimento del suo lavoro e nel rispetto delle norme di sicurezza. Ha una buona manualità, senso logico e sa organizzare il lavoro che gli viene affidato. Sa rapportarsi in modo positivo con le persone, collaborare con i colleghi e ha una buona predisposizione a risolvere problemi tecnici.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore elettronico installa impianti elettrici di abitazioni, sistemi di antifurto, citofoni, telefoni, reti locali e telecomunicazioni (dati/segnali, antenna). Monta i vari componenti dei computer, installa sistemi operativi (per es. Windows) e software applicativi (per es. Office). Controlla il corretto funzionamento di hardware (cioè i componenti come la tastiera, il mouse, il lettore cd rom, ecc.) e software, e provvede alle eventuali riparazioni. Al termine del corso sarà in grado di:

- leggere il disegno e le specifiche tecniche, consultare un manuale tecnico o un catalogo
- disegnare schemi elettrici/elettronici usando il computer
- installare impianti elettrici, sistemi elettronici e di telecomunicazione
- assemblare il personal computer (montare tra loro i vari componenti, interni e periferici)
- configurare l'hardware (far funzionare le parti fisiche del computer)
- installare il sistema operativo e i software applicativi
- verificare l'installazione e controllare periodicamente i personal computer
- riconoscere le parti di un sistema elettronico, controllare e risolvere eventuali problemi
- riparare guasti o risolvere problemi di funzionamento (parlare con il cliente, fare ipotesi sul motivo del problema e risolverlo)
- compilare tutti i documenti richiesti dalla legge (dichiarazioni di conformità, preventivi, fatture, ecc.)
- applicare norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto del sistema/rete elettronica

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Schemi per la rappresentazione di sistemi/reti elettroniche; Simbologia impianti elettronici e di telecomunicazioni; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione; Tipologie di impianti elettronici

▸ Approntare materiali, strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base del progetto, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso

Distinta dei materiali; Modalità di taratura degli strumenti di controllo dei segnali; Tecniche di utilizzo di strumenti e attrezzature per la realizzazione di sistemi/reti elettroniche; Tipologia delle principali attrezzature di misura e di controllo; Tipologie e caratteristiche del materiale per sistemi/reti elettroniche; Tipologie delle principali attrezzature e strumenti per la realizzazione di sistemi/reti elettroniche

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Predisporre e cablare le canalizzazioni, i quadri e i cavi seguendo le specifiche progettuali

Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale; Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni; Modalità di cablaggio; Modalità di identificazione dei conduttori di potenza e di segnale; Tecniche di installazione dei quadri; Tecniche di posizionamento delle canalizzazioni e dei cavi

▸ Installare sistemi elettronici per la ricezione e la comunicazione di segnali audio-video seguendo le specifiche progettuali

Caratteristiche di un impianto di controllo; Caratteristiche tecniche di un impianto per la ricezione di segnali via etere; Principali tecnologie impiegate nella comunicazione telefonica e di trasmissione dati; Schemi di collegamento di sistemi elettronici; Tecniche di installazione, regolazione e taratura di apparecchiature elettroniche; Tecniche di programmazione delle centraline di comando e controllo dei sistemi elettronici

▸ Installare e configurare reti informatiche seguendo le specifiche progettuali

Caratteristiche dei principali sistemi operativi per i server; Caratteristiche tecniche e funzionali delle reti e delle apparecchiature informatiche; Nozioni di comunicazione dati; Nozioni di sicurezza dei sistemi informatici; Tecniche di configurazione dei server e dei dispositivi di indirizzamento della rete

▸ Assemblare e configurare personal computer in base alla documentazione tecnica di riferimento e alle esigenze del cliente

Caratteristiche dei sistemi operativi installabili su un personal computer; Caratteristiche dei software applicativi e programmi di utilità; Caratteristiche tecniche e grado di compatibilità dei diversi componenti hardware costituenti un personal computer; Gestione delle licenze software; Procedure per la gestione della sicurezza in locale e in rete; Sistemi e modalità di testing di un personal computer; Tecniche e strumenti di assemblaggio di un personal computer

▸ Effettuare le verifiche di funzionamento del sistema o della rete in coerenza con le specifiche progettuali, predisponendo la documentazione di verifica

Modalità di compilazione della documentazione di verifica di un sistema, rete elettronica; Normativa CEI di settore; Strumenti di misura e controllo; Tecniche di verifica di sistemi e reti

▸ Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi e reti, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino

Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI); Registri di manutenzione; Tecniche di manutenzione; Tecniche di messa in sicurezza del sistema/rete; Tecniche di misurazione di segnali

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore elettronico potrà lavorare presso aziende del settore elettrico/elettronico e società di assistenza; in enti pubblici, uffici in genere e attività commerciali che utilizzino i sistemi informatici.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

Operatore Grafico

MULTIMEDIA

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore grafico - multimedia è creativo, preciso e ordinato. Ha senso logico, una corretta percezione del colore, delle immagini e degli stili grafici. Ha un forte senso estetico, ama lavorare con il computer. Sa organizzare il proprio lavoro e rispettare le scadenze.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore grafico - multimedia progetta semplici siti web, realizza pagine web con brevi animazioni e prodotti multimediali non complessi composti da immagini, contributi audio e video. Al termine del corso sarà in grado di:

- configurare i programmi per Internet, i servizi di posta e il trasferimento dei file tra due computer in rete
- acquisire immagini tramite scanner ed elaborarle per il web
- costruire immagini e banner animati per pagine web
- realizzare la struttura logica di applicazioni multimediali non complesse (per es. progettare la navigazione)
- preparare i contributi audio/video dei prodotti multimediali ed eventualmente elaborarli
- realizzare ed elaborare grafici per la pubblicazione su supporti multimediali
- realizzare applicazioni multimediali per Internet e cd-rom
- valutare i prodotti multimediali sotto gli aspetti estetici, comunicativi e funzionali (quindi capire se raggiungono l'obiettivo per il quale vengono prodotti)
- applicare norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Acquisire ed elaborare immagini, video e grafici per la pubblicazione su supporti multimediali

Software per l'elaborazione di prodotti grafici multimediali; Tecniche base di ripresa video; Tecniche di trattamento audio e video digitali; Tecniche fotografiche digitali

▸ Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o delle indicazioni di appoggio del progetto grafico e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro della lavorazione grafica; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute, del risultato atteso

Caratteristiche tecniche delle forme di stampa; Periferiche di input/output; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento degli strumenti per il processo di lavorazione grafica; Sistemi di stampa; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali di grafica; Tipologie dei principali strumenti del grafico

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento; Tecnologia e formati dei supporti digitali

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione

Criteri di suddivisione dello spazio; Nozioni di copyright e norme su licenze d'uso; Progettazione grafica: schizzo, bozzetto, modellino quotato, menabò; Regole di composizione e impaginazione; Software di impaginazione; Software per l'elaborazione di immagini

▸ Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti

Formati dei file per la grafica; Supporti di pubblicazione e archiviazione; Tecniche di pubblicazione; Tipologia e classificazione degli stampati

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore grafico - multimedia potrà lavorare in aziende di produzione di siti, studi di produzioni multimediali, studi di provider, studi di post produzione e video montaggio. Dopo aver acquisito esperienza e professionalità, potrà avviare un'attività autonoma.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che aù il percorso:

PROVINCIA DI NOVARA

PROVINCIA DI TORINO

Operatore Grafico

STAMPA E ALLESTIMENTO

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore grafico - stampa e allestimento è preciso, ordinato e particolarmente attento nello svolgimento del suo lavoro e nel rispetto delle norme di sicurezza. Ha una buona manualità ed una corretta percezione del colore, delle immagini e degli stili grafici. Sa collaborare con i colleghi, organizzare il proprio lavoro e rispettare le scadenze.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore grafico - stampa e allestimento esegue tutte le operazioni del processo di stampa, compreso il lavoro di cucitura e rifilatura. Lavora con una certa autonomia nella produzione di stampati commerciali (per es. volantini pubblicitari) e modulistica (per es. moduli da compilare per uffici, ecc.), con macchine da stampa offset e digitali e utilizza tecniche di cucitura e rifinitura degli stampati. Al termine del corso sarà in grado di:

- organizzare il processo grafico dello stampato (prevedere tempi e metodi ed eventuali difficoltà che possono sorgere)
- programmare il ciclo di lavoro (scegliere le attrezzature più adatte al lavoro richiesto, stabilire i metodi da utilizzare ecc.)
- produrre documenti/file con il computer usando programmi grafici specifici
- gestire lo stampato rispettando la prova di stampa fornita (controllare la fedeltà dei colori con l'originale e misurarli con strumenti adeguati, ecc.)
- eseguire le principali impostazioni dello stampato (per es. predisporre per la rilegatura)
- realizzare stampati con un sistema di stampa (regolare l'inchiostro, la carta, ecc.)
- organizzare le fasi di allestimento (per esempio coordinarsi con la legatoria, risolvere eventuali problemi sorti durante la lavorazione)
- usare attrezzature per il taglio e la piega delle segnature
- realizzare segnature e impostare le operazioni di piegatura per l'allestimento di stampati
- valutare la qualità del prodotto ottenuto
- applicare norme di igiene e sicurezza sul lavoro

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ **Realizzare un prodotto stampa semplice, completo di cucitura e rifilo, utilizzando macchine per la stampa e strumenti per la finitura**

Elementi di densitometria e spettrofotometria applicata agli stampati; Principali macchine da stampa; Principali matrici di stampa; Trattamento dei colori e degli inchiostri

▸ **Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o delle indicazioni di appoggio del progetto grafico e del sistema di relazioni**

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro della lavorazione grafica; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ **Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute, del risultato atteso**

Caratteristiche tecniche delle forme di stampa; Periferiche di input/output; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento degli strumenti per il processo di lavorazione grafica; Sistemi di stampa; Tipologie e caratteristiche dei principali materiali di grafica; Tipologie dei principali strumenti del grafico

▸ **Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria**

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento; Tecnologia e formati dei supporti digitali

▸ **Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali**

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ **Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione**

Criteri di suddivisione dello spazio; Nozioni di copyright e norme su licenze d'uso; Progettazione grafica: schizzo, bozzetto, modellino quotato, menabò; Regole di composizione e impaginazione; Software di impaginazione; Software per l'elaborazione di immagini

▸ **Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti**

Formati dei file per la grafica; Supporti di pubblicazione e archiviazione; Tecniche di pubblicazione; Tipologia e classificazione degli stampati

OSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore grafico - stampa e allestimento potrà lavorare in aziende grafiche industriali, tipografie, centri stampa, laboratori artigianali. Dopo aver acquisito esperienza e professionalità, potrà avviare un'attività autonoma.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ASTI

CNOS-FAP – Castelnuovo Don Bosco pag. 222

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA

Istituto Tecnico C. Ferrini – Verbania pag. 272

Operatore Meccanico

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

È possibile frequentare questo percorso di qualifica presso alcuni Istituti Professionali. La stessa qualifica con tre indirizzi più specifici si trova nei percorsi di Istruzione e Formazione professionale attivati dalla Agenzie Formative.

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore meccanico ha una buona manualità, è preciso, ordinato e attento alla sicurezza; è coordinato nei movimenti e possiede un'ottima memoria visiva. Sa organizzare il proprio lavoro e adattarsi ai diversi tipi di lavorazioni che deve compiere; è collaborativo con i colleghi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore meccanico costruisce ed assembla particolari e gruppi meccanici, utilizzando macchine utensili e macchine con comandi elettro-oleo-pneumatici (ad aria, olio e acqua). Verifica i pezzi finiti con strumenti di misura e di controllo. Al termine del corso sarà in grado di:

- leggere un disegno meccanico
- identificare tipi di materiali diversi tra loro
- scegliere le macchine e le attrezzature adatte alle diverse lavorazioni
- produrre particolari meccanici per le macchine utensili
- organizzare il lavoro seguendo le fasi di produzione (programmazione, esecuzione, controllo, collaudo)
- preparare il ciclo di lavoro occupandosi del montaggio (descrivendo ed eseguendo le fasi che permettono di passare dal pezzo grezzo al prodotto finito), assemblaggio (unendo, montandoli al banco ed eventualmente saldando, i diversi componenti del prodotto) e al termine eseguendo il collaudo con la compilazione di un certificato
- aggiustare e assemblare utensili e pezzi facendo controlli iniziali e correggendo i difetti
- montare e occuparsi della manutenzione di attrezzature e gruppi meccanici composti da parti costruite in altri reparti
- applicare le norme di sicurezza e di igiene

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	**II° anno**	**III° anno**	**Totale**
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi di lavoro delle lavorazioni meccaniche; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Caratteristiche e proprietà fisico-chimiche dei materiali meccanici; Elementi di informatica applicata; Elementi di tecnologia meccanica/oleodinamica e pneumatica; Linguaggi di programmazione; Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva, ecc.; Norme del disegno tecnico (segni, simbologia, convenzioni, scale, metodi di rappresentazione); Norme UNI, EN, ISO inerenti al settore meccanico; Nozioni di elettrotecnica; Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione; Principali utensili e loro utilizzo; Tecniche e procedure di attrezzaggio

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva; Schemi dei principali componenti delle macchine, attrezzature e impianti; Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione; Tecniche e procedure di controllo utensili e strumentazioni

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione

Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione; Principi di metrologia nel controllo progressivo e nel collaudo finale; Tecniche e procedure di collaudo; Tecniche e procedure di recupero anomalie e malfunzionamenti

▸ Eseguire la lavorazione di pezzi e complessivi meccanici secondo le specifiche progettuali

Principali lavorazioni su macchine utensili tradizionali e CNC; Principali materiali e caratteristiche tecnologiche; Processi di lavorazione meccanica

▸ Montare e assemblare prodotti meccanici secondo le specifiche progettuali

Attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio meccanico; Processi di montaggio e assemblaggio; Tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche

▸ Eseguire le operazioni di aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici

Metodiche e procedure di verifica; Tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore meccanico potrà lavorare in industrie e officine meccaniche, con reparti di montaggio, smontaggio, registrazione e riparazione di gruppi meccanici; in reparti di installazione e regolazione di sistemi pneumatici ed oleodinamici, su semplici macchine; in squadre di manutenzione di settori operativi; in reparti di collaudo; con macchine utensili tradizionali e a controllo numerico.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Istituto Professionale E. Fermi – Alessandria pag. 217

PROVINCIA DI ASTI

Istituto Professionale P. Andriano Castelnuovo Don Bosco pag. 222
Istituto Professionale A. Castigliano – Asti pag. 223

PROVINCIA DI BIELLA

Istituto Professionale R. Vaglio – Biella pag. 227

PROVINCIA DI CUNEO

Istituto Professionale A. Cravetta – Savigliano pag. 234
Istituto Professionale S. Grandis – Cuneo pag. 235

PROVINCIA DI NOVARA

Istituto Professionale C.T. Bellini – Novara pag. 241

PROVINCIA DI TORINO

Istituto Professionale E. Ferrari – Bussoleno pag. 257
Istituto Professionale G. Ferraris – Settimo T.se pag. 257
Istituto Professionale G. Galilei-Ferrari – Torino pag. 258
Istituto Professionale A. Magarotto – Torino pag. 260
Istituto Professionale G. Plana – Torino pag. 263
Istituto Professionale I. Porro-Alberti – Pinerolo pag. 263
Istituto Professionale R. Zerboni – Torino pag. 267

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA

Istituto Professionale G.G. Galletti – Domodossola pag. 272

PROVINCIA DI VERCELLI

Istituto Professionale G. Magni – Borgosesia pag. 277

Operatore Meccanico

COSTRUZIONI SU MACCHINE UTENSILI (M.U.)

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore meccanico - costruzioni su macchine utensili ha una buona manualità, è preciso, ordinato, metodico e attento alla sicurezza. Sa organizzare il proprio lavoro ed è collaborativo con i colleghi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore meccanico - costruzioni su macchine utensili, partendo da un disegno tecnico, costruisce particolari meccanici utilizzando le macchine utensili tradizionali e a controllo numerico (tornio e fresatrice) usate nei reparti produttivi di industrie e/o officine meccaniche. Al termine del corso sarà in grado di:

- leggere un disegno meccanico
- preparare la postazione di lavoro e le fasi di lavoro scegliendo gli strumenti, le attrezzature e gli utensili da utilizzare
- preparare il pezzo da lavorare
- eseguire lavorazioni con macchine utensili di tipo tradizionale (trapani, torni, fresatrici, rettificatrici) e a controllo numerico
- avviare e regolare la macchina in base all'operazione da svolgere
- occuparsi della manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchinari
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro
- controllare il pezzo a fine lavorazione con gli strumenti di misura

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Eseguire costruzioni meccaniche con l'ausilio di macchine utensili ad asportazione truciolo, tradizionali e a CNC, secondo le specifiche progettuali

Cicli di lavorazione per MU a CNC; Lavorazioni ad asportazione di truciolo su macchine utensili tradizionali e CNC; Tecniche di posizionamento/allineamento/bloccaggio attrezzature/pezzi su macchine utensili tradizionali e a CNC; Tecniche di montaggio e allineamento utensili su macchine utensili tradizionali e a CNC; Elementi base di CAD/CAM; Elementi di programmazione in linguaggio ISO; Tecniche di trasferimento programma computer/CNC; Metrologia per il controllo progressivo e finale delle lavorazioni

▸ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi di lavoro delle lavorazioni meccaniche; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Caratteristiche e proprietà fisico-chimiche dei materiali meccanici; Elementi di informatica applicata; Elementi di tecnologia meccanica/oleodinamica e pneumatica; Linguaggi di programmazione; Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva, ecc.; Norme del disegno tecnico (segni, simbologia, convenzioni, scale, metodi di rappresentazione); Norme UNI, EN, ISO inerenti al settore meccanico; Nozioni di elettrotecnica; Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione; Principali utensili e loro utilizzo; Tecniche e procedure di attrezzaggio

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva; Schemi dei principali componenti delle macchine, attrezzature e impianti; Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione; Tecniche e procedure di controllo utensili e strumentazioni

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione

Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione; Principi di metrologia nel controllo progressivo e nel collaudo finale; Tecniche e procedure di collaudo; Tecniche e procedure di recupero anomalie e malfunzionamenti

▸ Eseguire la lavorazione di pezzi e complessivi meccanici secondo le specifiche progettuali

Principali lavorazioni su macchine utensili tradizionali e CNC; Principali materiali e caratteristiche tecnologiche; Processi di lavorazione meccanica

▸ Montare e assemblare prodotti meccanici secondo le specifiche progettuali

Attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio meccanico; Processi di montaggio e assemblaggio; Tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche

▸ Eseguire le operazioni di aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici

Metodiche e procedure di verifica; Tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore meccanico - costruzioni su macchine utensili potrà lavorare in reparti di produzione di industrie e officine meccaniche che utilizzano macchine utensili tradizionali e a controllo numerico.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

C.I.O.F.S. Piemonte – Casale Monferrato	pag. 214
CNOS-FAP Alessandria	pag. 215
ENAIP – Acqui Terme	pag. 215
FOR.AL Consorzio per la F.p. nell'alessandrino Novi Ligure	pag. 215

Operatore Meccanico

MONTAGGIO E MANUTENZIONE

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuta a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore meccanico - montaggio e manutenzione ha una buona manualità, è preciso, ordinato e attento alla sicurezza; è coordinato nei movimenti e possiede un'ottima memoria visiva. Sa organizzare il proprio lavoro e adattarsi ai diversi tipi di lavorazioni che deve compiere; è collaborativo con i colleghi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore meccanico - montaggio e manutenzione costruisce ed assembla particolari e gruppi meccanici, utilizzando macchine utensili e macchine con comandi elettro-oleo-pneumatici (ad aria, olio e acqua). Verifica i pezzi finiti con strumenti di misura e di controllo. Al termine del corso sarà in grado di:

- leggere un disegno meccanico e semplici schemi elettro-oleo-pneumatici
- produrre particolari meccanici per le macchine utensili
- organizzare il lavoro seguendo le fasi di produzione (programmazione, esecuzione, controllo, collaudo)
- preparare il ciclo di lavoro occupandosi del montaggio (descrivendo ed eseguendo le fasi che permettono di passare dal pezzo grezzo al prodotto finito), assemblaggio (unendo, montandoli al banco ed eventualmente saldando, i diversi componenti del prodotto) e al termine eseguendo il collaudo con la compilazione di un certificato
- aggiustare e assemblare utensili e pezzi facendo controlli iniziali e correggendo i difetti
- montare e occuparsi della manutenzione di attrezzature e gruppi meccanici e pneumatici-elettropneumatici-oleodinamici composti da parti costruite in altri reparti
- applicare le norme di sicurezza e di igiene

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Eseguire manutenzioni su gruppi e sistemi meccanici secondo le specifiche progettuali

Tecniche di manutenzione preventiva, ordinaria e straordinaria di gruppi e sistemi meccanici; Tecniche di manutenzione preventiva, ordinaria e straordinaria di impianti oleodinamici ed elettropneumatici

▸ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi di lavoro delle lavorazioni meccaniche; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Caratteristiche e proprietà fisico-chimiche dei materiali meccanici; Elementi di informatica applicata; Elementi di tecnologia meccanica/oleodinamica e pneumatica; Linguaggi di programmazione; Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva, ecc.; Norme del disegno tecnico (segni, simbologia, convenzioni, scale, metodi di rappresentazione); Norme UNI, EN, ISO inerenti al settore meccanico; Nozioni di elettrotecnica; Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione; Principali utensili e loro utilizzo; Tecniche e procedure di attrezzaggio

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva; Schemi dei principali componenti delle macchine, attrezzature e impianti; Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione; Tecniche e procedure di controllo utensili e strumentazioni

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione

Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione; Principi di metrologia nel controllo progressivo e nel collaudo finale; Tecniche e procedure di collaudo; Tecniche e procedure di recupero anomalie e malfunzionamenti

▸ Eseguire la lavorazioni di pezzi e complessivi meccanici secondo le specifiche progettuali

Principali lavorazioni su macchine utensili tradizionali e CNC; Principali materiali e caratteristiche tecnologiche; Processi di lavorazione meccanica

▸ Montare e assemblare prodotti meccanici secondo le specifiche progettuali

Attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio meccanico; Processi di montaggio e assemblaggio; Tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche

▸ Eseguire le operazioni di aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici

Metodiche e procedure di verifica; Tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore meccanico - montaggio e manutenzione potrà lavorare in industrie e officine meccaniche con reparti di montaggio, smontaggio, registrazione e riparazione di gruppi meccanici; in reparti di installazione e regolazione di sistemi pneumatici ed oleodinamici, su semplici macchine; in squadre di manutenzione di settori operativi; in reparti di collaudo.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI CUNEO

Centro Formazione Professionale Cebano Monregalese Scrl – Ceva pag. 231

Centro Formazione Professionale Cebano Monregalese Scrl – Mondovì pag. 231

CNOS-FAP – Fossano pag. 231

PROVINCIA DI TORINO

Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri – Torino pag. 250

Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Castelrosso – Torino pag. 250

PROVINCIA DI VERCELLI

CNOS-FAP - Vercelli pag. 275

Operatore Meccanico

SALDOCARPENTERIA

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore meccanico - saldocarpenteria ha una buona manualità, è preciso, ordinato e attento alla sicurezza. Sa organizzare il proprio lavoro ed adattarsi ai diversi tipi di lavorazioni che deve compiere; è collaborativo con i colleghi. È coordinato nei movimenti; possiede una buona memoria visiva.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore meccanico - saldocarpenteria, partendo da un disegno tecnico, costruisce e assembla particolari meccanici usando macchinari per il taglio e la deformazione di lamiere e simili. Salda i pezzi tra loro e crea delle giunzioni mobili. Si occupa della manutenzione dei macchinari usati per la produzione. Al termine del corso sarà in grado di:

- leggere un disegno meccanico
- scegliere le macchine e le attrezzature adatte alle diverse lavorazioni
- identificare tipi di materiali diversi tra loro
- organizzare le fasi delle lavorazioni di costruzione e di montaggio ed eseguirle
- assemblare particolari (unendo, montando e saldando i diversi componenti del prodotto, utilizzando diverse tecniche di saldatura)
- lavorare materiali come lamiera, piatti, laminati e tubolari con macchine del settore
- eseguire semplici lavorazioni alle macchine utensili (tornio e trapano)
- controllare che il prodotto funzioni
- comprendere i difetti di costruzione
- applicare le norme di igiene e sicurezza

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

▸ Eseguire giunzioni mediante procedimenti di saldatura

Tecniche di saldatura con elettrodo rivestito; Tecniche di saldatura con procedimento MIG-MAG; Tecniche di saldatura con procedimento TIG

▸ Eseguire lavorazioni di carpenteria

Sviluppo lamiere; Tecniche per la lavorazione della lamiera dei tubolari e profilati

▸ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi di lavoro delle lavorazioni meccaniche; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione

▸ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Caratteristiche e proprietà fisico-chimiche dei materiali meccanici; Elementi di informatica applicata; Elementi di tecnologia meccanica/oleodinamica e pneumatica; Linguaggi di programmazione; Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva, ecc.; Norme del disegno tecnico (segni, simbologia, convenzioni, scale, metodi di rappresentazione); Norme UNI, EN, ISO inerenti al settore meccanico; Nozioni di elettrotecnica; Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione; Principali utensili e loro utilizzo; Tecniche e procedure di attrezzaggio

▸ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva; Schemi dei principali componenti delle macchine, attrezzature e impianti; Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione; Tecniche e procedure di controllo utensili e strumentazioni

▸ Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

▸ Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione

Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione; Principi di metrologia nel controllo progressivo e nel collaudo finale; Tecniche e procedure di collaudo; Tecniche e procedure di recupero anomalie e malfunzionamenti

▸ Eseguire la lavorazioni di pezzi e complessivi meccanici secondo le specifiche progettuali

Principali lavorazioni su macchine utensili tradizionali e CNC; Principali materiali e caratteristiche tecnologiche; Processi di lavorazione meccanica

▸ Montare e assemblare prodotti meccanici secondo le specifiche progettuali

Attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio meccanico; Processi di montaggio e assemblaggio; Tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche

▸ Eseguire le operazioni di aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici

Metodiche e procedure di verifica; Tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore meccanico - saldocarpenteria può lavorare nei reparti produttivi di industrie e officine meccaniche che si occupano della produzione di strutture elettro-saldate (ad esempio cancelli, ringhiere ecc.), alle macchine per il taglio e la lavorazione di lamiere e profilati e all'assemblaggio dei particolari sopra descritti tramite giunzioni fisse (saldatura) e mobili.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

PROVINCIA DI CUNEO

Azienda Formazione Professionale Soc. Cons. arl
Verzuolo pag. 231

Operatore del Mare e delle Acque Interne

DURATA: 3 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

L'operatore del mare e delle acque interne ha una buona manualità e resistenza fisica. È preciso, responsabile e particolarmente attento nello svolgimento del suo lavoro e nel rispetto delle norme di sicurezza. È disponibile a lavorare all'aperto.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

L'operatore del mare e delle acque interne interviene nelle operazioni della navigazione e della pesca e nella gestione degli impianti di acquacoltura (allevamento in acqua dolce o di mare). Al termine del corso sarà in grado di:

- assistere nella conduzione dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione
- utilizzare la documentazione tecnica di appoggio (schemi, carte nautiche, registri di bordo)
- applicare il codice della navigazione e le norme in tema di pesca, sicurezza e salvaguardia ambientale
- realizzare le operazioni di pesca, di selezione, di prima trasformazione e preparazione del prodotto pescato, distinguendolo per specie, taglia e qualità
- somministrare il cibo ai pesci di allevamento in relazione alle diverse specie
- occuparsi della manutenzione delle vasche e delle attrezzature, del loro controllo e della pulizia e disinfezione periodica
- utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo dello stato di salute dei pesci

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

		I° anno	II° anno	III° anno	Totale
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua italiana	90	90	40**	220
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua inglese	90	60	40**	190
	Asse culturale matematico	90	85	60**	235
	Asse culturale scientifico - tecnologico	60	55	30**	145
	Asse culturale storico sociale	80	80	45**	205
	Totale competenze base	**410**	**370**	**215****	**995**
Competenze professionalizzanti	Competenze professionali comuni (Sicurezza e Igiene; Qualità; Tecnologie informatiche)	50	60	40	150
	Competenze professionali specifiche (*si veda il dettaglio nella tabella sottostante*)	480	500	357	1337
	Totale competenze professionali	**530**	**560**	**397**	**1487**
Stage	Stage	-	-	320	320
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza-Orientamento	30	30	30	90
	Totale trasversali e orientamento	**40**	**40**	**40**	**120**
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	80	50	200
Esame finale	Esame finale	-	-	28	28
	Totale	**1050**	**1050**	**1050**	**3150**

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE.

Per ogni competenza sono elencate le conoscenze essenziali che verranno acquisite.

- **Definire e pianificare le operazioni di pesca, di acquacoltura e di assistenza a bordo nella navigazione sulla base delle istruzioni ricevute, del sistema di relazioni, nonchè delle variabili di mercato e delle condizioni atmosferiche**

Codice di navigazione; Normativa in materia di pesca e allevamento ittico; Normative di igiene e salvaguardia ambientale di settore; Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio; Tecniche di comunicazione organizzativa; Tecniche di pianificazione; Terminologia tecnica di settore

- **Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure previste**

Metodi e tecniche di approntamento di strumenti e macchinari; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici; Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e utensili per la pesca e l'allevamento ittico

- **Monitorare il funzionamento di impianti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria**

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

- **Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali**

Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

- **Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate**

Codice di navigazione; Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio; Terminologia tecnica del settore; Tipologie e strutture delle imbarcazioni; Tecniche di navigazione; Manuali di funzionamento delle strumentazioni e apparati nautici

- **Condurre le operazioni di pesca e di raccolta utilizzando le tecniche adatte alle specifiche dei diversi prodotti ittici**

Strumenti e tecniche per la pesca a la raccolta; Principali tipologie di prodotti ittici; Elementi di biologia delle specie ittiche

- **Verificare quantità e qualità del prodotto pescato/raccolto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ed eseguire la prima trasformazione**

Principali tipologie di prodotti ittici; Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici

- **Supportare la gestione e il monitoraggio degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento**

Principali tipologie di prodotti ittici; Elementi di biologia delle specie ittiche; Tecniche di allevamento, riproduzione e cura; Tipologie di alimentazione per le specie ittiche di allevamento; Caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e supporti per l'acquacoltura

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

L'operatore del mare e delle acque interne potrà lavorare in aziende e cooperative ittiche, in aziende specializzate nel trasporto marittimo e costiero di merci e passeggeri e in aziende agricole che si occupano dei diversi tipi di allevamento ittico.
Dopo aver fatto esperienza ed aver raggiunto una certa autonomia, potrà ricoprire ruoli di maggiore responsabilità/specializzazione operativa.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

DOVE SI TROVA.

Agenzie Formative e Istituti Professionali che attivano il percorso:

Nell'anno formativo 2012/2013 questo corso non è attivato.

2.4. Percorsi quadriennali di Diploma Professionale

A partire dall'anno formativo 2011/2012, il quadro dell'offerta formativa della Regione Piemonte si arricchisce di un'ulteriore possibilità. Sono infatti attivati in via sperimentale dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale finalizzati al conseguimento del Diploma Professionale.
Tali percorsi sono da intendersi come il naturale proseguimento al IV anno dei percorsi triennali. Sono rivolti quindi ai giovani disoccupati o in cerca di prima occupazione che hanno conseguito una Qualifica di Formazione Professionale coerente con il percorso di destinazione in un'Agenzia Formativa o in un Istituto Professionale di Stato. La durata del percorso è di 1.050 ore, compreso un periodo di stage di 200/300 ore.

Le figure professionali dei percorsi di istruzione e formazione professionale di durata quadriennale previste sono 21 (Accordo Stato Regioni del 27/07/2011):

1. Tecnico Edile
2. Tecnico Elettrico
3. Tecnico Elettronico
4. Tecnico Grafico
5. Tecnico delle Lavorazioni Artistiche
6. Tecnico del Legno
7. Tecnico Riparatore di Veicoli a Motore
8. Tecnico per la Conduzione e la Manutenzione di Impianti Automatizzati
9. Tecnico per l'Automazione Industriale
10. Tecnico dei Trattamenti Estetici
11. Tecnico dei Servizi di Sala e Bar
12. Tecnico dei Servizi di Impresa
13. Tecnico Commerciale delle Vendite
14. Tecnico Agricolo
15. Tecnico dei Servizi di Animazione Turistico-Sportiva e del Tempo Libero
16. Tecnico dell'Abbigliamento
17. Tecnico dell'Acconciatura
18. Tecnico di Cucina
19. Tecnico di Impianti Termici
20. Tecnico dei Servizi di Promozione e Accoglienza
21. Tecnico della Trasformazione Agroalimentare

Nell'anno formativo 2012/2013 in Regione Piemonte verranno attivati i seguenti corsi, che permetteranno il conseguimento di un Diploma Professionale quadriennale:

Corso	Ente	Sede	Pagina
Tecnico Commerciale delle Vendite	C.I.O.F.S. - F.P. Piemonte	Tortona	pag. 214
	C.I.O.F.S. - F.P. Piemonte	Torino - V. Agnelli	pag. 248
Tecnico dell'Acconciatura	ENAIP	Arona	pag. 240
	II.RR. Salotto e Fiorito	Pianezza	pag. 250
Tecnico dei Servizi di Impresa	C.I.O.F.S. - F.P. Piemonte	Vercelli	pag. 275
Tecnico dei Servizi di Sala e Bar	Immaginazione e Lavoro	Torino	pag. 250
Tecnico delle Lavorazioni Artistiche	FOR.AL. Consorzio per la F.P. nell'Alessandrino	Valenza	pag. 215
Tecnico di Cucina	Colline Astigiane Scrl	Asti	pag. 222
	FORMONT	Villadossola	pag. 271
Tecnico Elettrico	CNOS-FAP	Fossano	pag. 231
	ENGIM Piemonte ARTIGIANELLI	Torino	pag. 249
Tecnico Grafico	CNOS-FAP VALDOCCO	Torino	pag. 248
Tecnico per l'Automazione Industriale	Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri	Torino	pag. 250
Tecnico per la Conduzione e la Manutenzione di Impianti Automatizzati	Azienda Formazione Professionale A.F.P.	Dronero	pag. 231
	CNOS-FAP	ViglianoBiellese	pag. 226
	CNOS-FAP VALDOCCO	Torino	pag. 248
	Consorzio Interaziendale Canavesano C.IA.C.	Ciriè	pag. 249
	Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri	Torino	pag. 250
Tecnico Riparatore dei Veicoli a Motore	ENAIP	Cuneo	pag. 231

3.

La Scuola Secondaria di Secondo grado

3.1. Indice analitico

3.2. Introduzione

Alla Scuola Secondaria di Secondo grado si accede all'età di 14 anni dopo il superamento dell'esame di Stato conclusivo del primo ciclo. Tutti i percorsi hanno una durata di cinque anni, sono finalizzati al conseguimento di un diploma di Istruzione Secondaria di Secondo grado e permettono l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione.

La Scuola Secondaria di Secondo grado ha come obiettivo primario quello di rendere consapevoli gli studenti della propria appartenenza alla comunità locale, nazionale ed europea, promuovendo la crescita e l'educazione dal punto di vista culturale, professionale e della convivenza civile.
Dal punto di vista più tecnico l'Istruzione Secondaria fornisce agli studenti l'acquisizione di competenze utili per il proseguimento degli studi o per l'inserimento nel mondo del lavoro, curando l'ampliamento delle conoscenze e delle abilità relative all'uso delle nuove tecnologie e la padronanza di una lingua europea.
Gli studenti della Scuola Secondaria di Secondo grado acquisiscono strumenti utili all'apprendimento e possono accrescere la propria autonomia, il senso critico e di responsabilità.

Dal punto di vista organizzativo la Scuola Secondaria di Secondo grado è caratterizzata da una forte autonomia da parte dei singoli istituti, i quali possono gestire una parte dell'orario scolastico per introdurre insegnamenti alternativi inclusi in un apposito elenco nazionale, per approfondire lo studio di particolari materie o per realizzare percorsi formativi in alternanza scuola-lavoro.
Inoltre è compito dei singoli istituti organizzare iniziative didattiche utili ad assicurare la possibilità di cambiare scelta e favorire la ripresa degli studi attraverso il riconoscimento di crediti formativi. Per favorire l'inserimento nella vita civile dei propri studenti le scuole sono tenute a riconoscere crediti formativi maturati attraverso esercitazioni pratiche, esperienze formative, tirocini e stage realizzati in Italia e all'estero, lavoro nell'ambito del contratto di apprendistato.

L'iscrizione ai percorsi di Istruzione e di Istruzione e Formazione Professionale si effettuano presso la Scuola Secondaria di Primo grado (Scuola Media) frequentata, compilando un apposito modulo che verrà fornito alle famiglie.
Le iscrizioni solitamente devono essere presentate nel periodo che va dal mese di gennaio al mese di febbraio. La data precisa della scadenza delle iscrizioni viene stabilita ogni anno intorno al mese di dicembre dal Ministero dell'Istruzione, pertanto si invitano le famiglie ad informarsi presso le scuole.
Le domande di iscrizione devono essere presentate ad un solo istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado. Nella domanda possono, però, essere indicati altri due istituti di proprio gradimento. Sarà cura del dirigente scolastico dell'istituto presso cui la domanda non è stata accolta, provvedere all'inoltro delle domande di iscrizione, d'intesa con le famiglie, verso gli istituti indicati in subordine.

OFFERTA FORMATIVA DELLA SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO

TIPOLOGIA ISTITUTO	SETTORE	INDIRIZZO	ARTICOLAZIONE	OPZIONE
ISTITUTI PROFESSIONALI	**Settore Industria e Artigianato**	**Indirizzo Produzioni Industriali e Artigianali**	Articolazione Industria	Opzione Arredi e Forniture d'Interni
				Opzione Produzioni Audiovisive
			Articolazione Artigianato	Opzione Produzioni Artigianali del Territorio
				Opzione Produzioni Tessili-Sartoriali
		Manutenzione e Assistenza Tecnica		Opzione Apparati, Impianti e Servizi Tecnici Industriali e Civili
				Opzione Manutenzione dei Mezzi di Trasporto

TIPOLOGIA ISTITUTO	SETTORE	INDIRIZZO	ARTICOLAZIONE	OPZIONE
ISTITUTI PROFESSIONALI	Settore Servizi	**Indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale**		Opzione Gestione Risorse Forestali e Montane
				Opzione Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio
		Indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica		Opzione Apparati, Impianti e Servizi Tecnici Industriali e Civili
				Opzione Manutenzione dei Mezzi di Trasporto
		Indirizzo Servizi Socio-Sanitari	Articolazione Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie Ottico	
			Articolazione Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie Odontotecnico	
		Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	Articolazione Enogastronomia	Opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali
			Articolazione Servizi di Sala e Vendita	
			Articolazione Accoglienza Turistica	
		Indirizzo Servizi Commerciali		Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria
ISTITUTI TECNICI	Settore Economico	**Indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing**	Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing	
			Articolazione Sistemi Informativi Aziendali	
		Indirizzo Turismo		

TIPOLOGIA ISTITUTO	SETTORE	INDIRIZZO	ARTICOLAZIONE	OPZIONE
ISTITUTI TECNICI	Settore Tecnologico	**Indirizzo Meccanica, Meccatronica e Energia**	Articolazione Meccanica e Meccatronica	Opzione Tecnologie dell'Occhiale
				Opzione Tecnologie delle Materie Plastiche
			Articolazione Energia	
		Indirizzo Trasporti e Logistica	Articolazione Costruzioni del Mezzo	Opzione Costruzioni Aeronautiche
				Opzione Costruzioni Navali
			Articolazione Conduzione del Mezzo	Opzione Conduzione del Mezzo Aereo
				Opzione Conduzione del Mezzo Navale
				Opzione Conduzione di Apparati e Impianti Marittimi
			Articolazione Logistica	
		Indirizzo Elettronica e Elettrotecnica	Articolazione Elettronica	
			Articolazione Elettrotecnica	
			Articolazione Automazione	
		Indirizzo Informatica e Telecomunicazioni	Articolazione Informatica	
			Articolazione Telecomunicazioni	
		Indirizzo Grafica e Comunicazione		Opzione Tecnologie Cartarie

TIPOLOGIA ISTITUTO	SETTORE	INDIRIZZO	ARTICOLAZIONE	OPZIONE
ISTITUTI TECNICI	Settore Tecnologico	**Indirizzo Chimica, Materiali e Biotecnologie**	Articolazione Chimica e Materiali	Opzione Tecnologie del Cuoio
			Articolazione Biotecnologie Ambientali	
			Articolazione Biotecnologie Sanitarie	
		Indirizzo Moda	Articolazione Tessile, Abbigliamento, Moda	
			Articolazione Calzature e Moda	
		Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria	Articolazione Viticoltura e Enologia	Opzione Enotecnico VI anno
			Articolazione Produzioni e Trasformazioni	
			Articolazione Gestio-ne dell'Ambiente e del Territorio	
		Indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio	Articolazione Geotecnico	Opzione Tecnologie del Legno nelle Costruzioni
LICEI	Liceo Classico			
	Liceo Scientifico			Opzione Scienze Applicate
	Liceo Linguistico			
	Liceo delle Scienze Umane			Opzione Economico-Sociale
	Liceo Coreutico	**Sezione Musicale**		
		Sezione Coreutica		

TIPOLOGIA ISTITUTO	SETTORE	INDIRIZZO	ARTICOLAZIONE	OPZIONE
LICEI	Liceo Artistico	**Indirizzo Arti Figurative**		
		Indirizzo Architettura e Ambiente		
		Indirizzo Design		
		Indirizzo Audiovisivo e Multimediale		
		Indirizzo Grafica		
		Indirizzo Scenografia		

Tutti questi percorsi hanno una durata di cinque anni al termine dei quali, dopo il superamento dell'esame di Stato, si consegue un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.
Gli studenti iscritti a un Istituto Professionale possono verificare presso il proprio Istituto la possibilità di conseguire una Qualifica Professionale a conclusione del terzo anno.

Nelle pagine seguenti è possibile trovare la descrizione dei percorsi quinquennali degli Istituti Professionali, Istituti Tecnici e Licei. Gli abbinamenti sono stati fatti utilizzando le denominazioni delle Sedi e non quelle degli Istituti Scolastici.

3.3. Istituti Professionali

Gli Istituti Professionali fanno parte del secondo ciclo dell'Istruzione Secondaria Superiore. L'identità degli Istituti Professionali è caratterizzata da un base di cultura generale e da una parte importante di preparazione relativa alla professione. L'offerta formativa si articola in un'area di istruzione generale comune a tutti i percorsi, che ha l'obiettivo di fornire ai giovani una preparazione di base, e in aree di indirizzo presenti fin dal primo biennio, che consentono agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici e operativi nei settori produttivi e dei servizi.

Gli Istituti Professionali si suddividono in due ampi Settori e prevedono in totale sei indirizzi. In alcuni di questi percorsi l'offerta si specializza ulteriormente in articolazioni:

- **il Settore Servizi, articolato in quattro Indirizzi:**
  - Indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
  - Indirizzo Servizi Socio Sanitari (Articolazioni Odontotecnico; Ottico)
  - Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (Articolazioni: Enogastronomia; Servizi di Sala e di Vendita; Accoglienza Turistica)
  - Indirizzo Servizi Commerciali
- **il Settore Industria e Artigianato, articolato in due Indirizzi:**
  - Indirizzo Produzioni Industriali e Artigianali (Articolazioni Industria; Artigianato)
  - Indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica

Allo scopo di poter rispondere in modo adeguato alle esigenze formative richieste dal territorio e dal mercato del lavoro, gli Istituti Professionali possono utilizzare degli spazi di flessibilità che, in aggiunta alla quota di autonomia già prevista del 20%, ammonteranno al 25% in prima e seconda, al 35% in terza e quarta e al 40% in quinta. Si tratta di una percentuale dell'orario scolastico annuale che le scuole possono gestire in modo autonomo per suddividere le aree di indirizzo in opzioni, per introdurre insegnamenti alternativi inclusi in un apposito elenco nazionale o per organizzare percorsi per il conseguimento di Qualifiche di durata triennale.

Sempre in un'ottica di venire maggiormente incontro alle esigenze del territorio e del mercato del lavoro, a partire dall'anno scolastico 2012-13 è prevista un'ulteriore specializzazione delle aree di indirizzo del triennio in dieci **opzioni**, che si integrano con le già esistenti **articolazioni** (Decreto Interministeriale del 24 aprile 2012). Le opzioni nascono come risposta a esigenze di una formazione molto specifica; tali esigenze derivano da realtà produttive ad elevata specializzazione, interessate da processi di innovazione tecnologica, rilevanti sotto il profilo dell'identità del territorio e influenti sul piano socioeconomico.
Tenuto conto di tali esigenze, l'attivazione delle opzioni si realizza con la programmazione del piano dell'offerta formativa regionale.
Il repertorio delle opzioni (elenco nazionale) potrà essere periodicamente aggiornato per corrispondere a nuovi fabbisogni formativi espressi dal mondo economico e produttivo.

I percorsi degli Istituti Professionali durano 5 anni, articolati in due bienni e in un quinto anno, e sono finalizzati al conseguimento del Diploma di Istruzione Secondaria di Secondo grado; si concludono con un esame di Stato, superato il quale viene rilasciato il Diploma di Tecnico indicante l'indirizzo seguito dallo studente e le competenze acquisite, anche con riferimento alle eventuali opzioni scelte. Al termine del percorso quinquennale gli studenti avranno la possibilità di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire negli studi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore, di Istruzione Tecnica Superiore, di accedere all'Università e ai percorsi di studio e di lavoro previsti per iscriversi agli albi professionali.
Molti Istituti Professionali possono rilasciare anche la Qualifica Professionale regionale al termine del terzo anno. Devono garantire agli studenti almeno 200 ore di stage nell'arco dei tre anni e devono utilizzare le quote di flessibilità e autonomia per potenziare le aree disciplinari professionalizzanti.

Di seguito sono pubblicate le tabelle con gli Istituti Professionali e le relative **Qualifiche triennali** rilasciate per l'anno scolastico 2012-2013.

INDIRIZZO PRODUZIONI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

PROVINCIA	ISTITUTO PROFESSIONALE	QUALIFICA TRIENNALE RILASCIATA
ALESSANDRIA	E. FERMI - ALESSANDRIA	OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO
ASTI	A. CASTIGLIANO - ASTI	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE ELETTRONICO
		OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO
CUNEO	CILLARIO FERRERO - NEIVE	OPERATORE DELLE PRODUZIONI CHIMICHE
NOVARA	C.T. BELLINI - NOVARA	OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO
		OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE ELETTRONICO
TORINO	BECCARI - TORINO	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
	BODONI-PARAVIA - TORINO	OPERATORE GRAFICO - MULTIMEDIA
	GOBETTI MARCHESINI CASALE - TORINO	OPERATORE DELLE PRODUZIONI CHIMICHE
	G. PLANA - TORINO	OPERATORE DEL LEGNO
	A. STEINER - TORINO	OPERATORE GRAFICO - MULTIMEDIA
	L. DES AMBROIS - OULX	OPERATORE GRAFICO - MULTIMEDIA
VERBANO CUSIO OSSOLA	DALLA CHIESA SPINELLI - OMEGNA	OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO
VERCELLI	F. LOMBARDI - VERCELLI	OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO
	V. LANCIA - MAGNI - BORGOSESIA	OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO

INDIRIZZO MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

PROVINCIA	ISTITUTO PROFESSIONALE	QUALIFICA TRIENNALE RILASCIATA
ALESSANDRIA	E. FERMI - ALESSANDRIA	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE ELETTRONICO
		OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE
		OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
		OPERATORE MECCANICO
	E. FERMI - ACQUI TERME	OPERATORE ELETTRICO
	F. TORRE - ACQUI TERME	OPERATORE ELETTRICO
ASTI	P. ANDRIANO - CASTELNUOVO DON BOSCO	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
		OPERATORE MECCANICO
	A. CASTIGLIANO - ASTI	OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
		OPERATORE MECCANICO
BIELLA	R. VAGLIO - BIELLA	OPERATORE MECCANICO
		OPERATORE ELETTRICO
CUNEO	S. GRANDIS - CUNEO	OPERATORE ELETTRONICO
		OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE MECCANICO
		OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
	CRAVETTA - SAVIGLIANO	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE MECCANICO
		OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
	CIGNA GARELLI - MONDOVÌ	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
		OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE
NOVARA	C.T. BELLINI - NOVARA	OPERATORE MECCANICO
		OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
		OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE Ind. Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore

PROVINCIA	ISTITUTO PROFESSIONALE	QUALIFICA TRIENNALE RILASCIATA
TORINO	D. BIRAGO - TORINO	OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE Ind. Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore
		OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
	G. GALILEI - TORINO	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE ELETTRONICO
		OPERATORE MECCANICO
		OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE Ind. Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore
	MAGAROTTO - TORINO	OPERATORE MECCANICO
	G. PLANA - TORINO	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE MECCANICO
	R. ZERBONI - TORINO	OPERATORE ELETTRONICO
		OPERATORE MECCANICO
	PORRO-ALBERTI - PINEROLO	OPERATORE MECCANICO
		OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
		OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE ELETTRONICO
	E. FERRARI - BUSSOLENO	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE MECCANICO
	OLIVETTI - IVREA	OPERATORE DI IMPIANTI TEMROIDRAULICI
	G. FERRARIS - SETTIMO T.SE	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE ELETTRONICO
		OPERATORE MECCANICO
		OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
		OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE Ind. Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore

PROVINCIA	ISTITUTO PROFESSIONALE	QUALIFICA TRIENNALE RILASCIATA
VERBANO CUSIO OSSOLA	MARCONI GALLETTI - DOMODOSSOLA	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE MECCANICO
VERCELLI	F. LOMBARDI - VERCELLI	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE DI IMPIANTI TEMROIDRAULICI
		OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE Ind. Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore
	V. LANCIA - G. MAGNI - BORGOSESIA	OPERATORE ELETTRICO
		OPERATORE MECCANICO

INDIRIZZO SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

PROVINCIA	ISTITUTO PROFESSIONALE	QUALIFICA TRIENNALE RILASCIATA
CUNEO	UMBERTO I - GRINZANE CAVOUR	OPERATORE AGRICOLO - COLTIVAZIONI ERBOREE, ERBACEE, ORTOFLORICOLE
	UMBERTO I - FOSSANO (fraz. Cussanio)	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
	G. BARUFFI" - P. BARBERO - ORMEA	OPERATORE AGRICOLO - SILVICOLTURA E SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE
NOVARA	BONFANTINI CAVALLINI - SOLCIO DI LESA	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
TORINO	BALDESSANO ROCCATI - CARMAGNOLA	OPERATORE AGRICOLO - COLTIVAZIONI ERBOREE, ERBACEE, ORTOFLORICOLE
	B. VITTONE - CHIERI	OPERATORE AGRICOLO - COLTIVAZIONI ERBOREE, ERBACEE, ORTOFLORICOLE
	A. PREVER - OSASCO	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
	C. UBERTINI - CALUSO	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
		OPERATORE AGRICOLO - COLTIVAZIONI ERBOREE, ERBACEE, ORTOFLORICOLE
VERBANO CUSIO OSSOLA	S. FOBELLI - CRODO	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
		OPERATORE AGRICOLO - COLTIVAZIONI ERBOREE, ERBACEE, ORTOFLORICOLE

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

PROVINCIA	ISTITUTO PROFESSIONALE	QUALIFICA TRIENNALE RILASCIATA
ALESSANDRIA	ARTUSI	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
	CIAMPINI BOCCARDO - NOVI LIGURE	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - SERVIZI DEL TURISMO
	F. TORRE - ACQUI TERME	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA
ASTI	G. PENNA - SAN DAMIANO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
BIELLA	E. ZEGNA - TRIVERO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA STRUTTURE RICETTIVE
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA SERVIZI DEL TURISMO
	E. ZEGNA - CAVAGLIA'	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA STRUTTURE RICETTIVE
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA SERVIZI DEL TURISMO
CUNEO	P. CILLARIO FERRERO - NEIVE	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
	V. MUCCI - BRA	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - SERVIZI DEL TURISMO
	G. GIOLITTI - BARGE	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
	G. GIOLITTI - MONDOVÌ	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR

PROVINCIA	ISTITUTO PROFESSIONALE	QUALIFICA TRIENNALE RILASCIATA
	G. DONADIO - DRONERO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE
NOVARA	G. RAVIZZA - NOVARA	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - SERVIZI DEL TURISMO
	DE FILIPPI - ARONA	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
TORINO	BECCARI - TORINO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE
	COLOMBATTO - TORINO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA . STRUTTURE RICETTIVE
	G. GIOLITTI - TORINO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE
	N. BOBBIO - CARIGNANO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE
	A. PREVER - PINEROLO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE

PROVINCIA	ISTITUTO PROFESSIONALE	QUALIFICA TRIENNALE RILASCIATA
	F. ALBERT - LANZO T.SE	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPRAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE
	C. UBERTINI - CALUSO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA SERVIZI DEL TURISMO
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA STRUTTURE RICETTIVE
VERCELLI	S. RONCO - TRINO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA STRUTTURE RICETTIVE
	G. PASTORE - GATTINARA	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA STRUTTURE RICETTIVE
	G. PASTORE - VARALLO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR
		OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA STRUTTURE RICETTIVE

INDIRIZZO SERVIZI COMMERCIALI

PROVINCIA	ISTITUTO PROFESSIONALE	QUALIFICA TRIENNALE RILASCIATA
ALESSANDRIA	G. MIGLIARA - ALESSANDRIA	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE
	MARCONI/CARBONE - TORTONA	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	CIAMPINI BOCCARDO - NOVI LIGURE	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
		OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
ASTI	ALFIERI - ASTI	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE

PROVINCIA	ISTITUTO PROFESSIONALE	QUALIFICA TRIENNALE RILASCIATA
CUNEO	S. GRANDIS - CUNEO	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
		OPERATORE GRAFICO
	CRAVETTA - SAVIGLIANO	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	P. CILLARIO-FERRERO - CORTEMILIA	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	P. CILLARIO-FERRERO - ALBA	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	V. MUCCI - BRA	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	M. BELLISARIO - MONDOVÌ	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
NOVARA	G. RAVIZZA - NOVARA	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
TORINO	P. BOSELLI - TORINO	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	BOSSO MONTI - TORINO	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	C. I. GIULIO - TORINO	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	LAGRANGE - TORINO	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	MAGAROTTO - TORINO	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	A. STEINER - TORINO	OPERATORE GRAFICO - MULTIMEDIA
	BALDESSANO ROCCATI - CARMAGNOLA	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	B. VITTONE - CHIERI	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	E. FERRARI -BUSSOLENO	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	O. ROMERO - RIVOLI	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	T. D'ORIA - CIRIÈ	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
		OPERATORE GRAFICO - MULTIMEDIA
	XXV APRILE - CUORGNÈ	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	G. CENA - IVREA	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
	G. FERRARIS - SETTIMO T.SE	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE
VERBANO CUSIO OSSOLA	FERRINI - FRANZOSINI - VERBANIA	OPERATORE GRAFICO - STAMPA ED ALLESTIMENTO
		OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE
VERCELLI	CAVOUR - VERCELLI	OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETERIALE

Istituto Professionale

INDIRIZZO PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI

L'Indirizzo può prevedere due articolazioni:
- INDUSTRIA
- ARTIGIANATO

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Tecnico per le Produzioni Industriali e Artigianali

Al termine del terzo anno in molti Istituti Professionali – Indirizzo Produzioni Industriali e Artigianali sarà possibile ottenere una Qualifica regionale triennale. Vedi la tabella a 114 per sapere quali Qualifiche e in quali Istituti.

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo corso di studi occorre essere interessati alle nuove tecnologie, essere precisi e saper trasferire nella pratica le conoscenze teoriche acquisite.
Può essere utile avere una buona manualità, avere capacità comunicative e saper lavorare in gruppo.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Il Tecnico per le Produzioni Industriali e Artigianali ha acquisito saperi e capacità per lavorare nella produzione, composizione, montaggio, compravendita dei prodotti industriali e artigianali. Le competenze tecnico professionali si riferiscono alle filiere dei settori produttivi generali (economia del mare, abbigliamento, industria del mobile e dell'arredamento, grafica industriale, edilizia, industria chimico-biologica, produzioni multimediali, cinematografiche e televisive e altri) approfondite in modo più specifico in rapporto alle esigenze dei diversi territori.

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- saper scegliere e usare i materiali adatti a seconda del settore di interesse
- avvalersi dei saperi acquisiti nelle varie discipline per lavorare in modo autonomo
- partecipare alla progettazione, alla conduzione e manutenzione degli impianti e delle apparecchiature utilizzate
- gestire lo smaltimento delle scorie e delle sostanze residue prodotte
- conoscere e applicare le normative sulla tutela dell'ambiente, sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- conoscere e utilizzare specifici programmi informatici
- modernizzare e valorizzare le produzioni tradizionali del territorio sia dal punto di vista creativo che tecnico
- applicare i sistemi di controllo della qualità
- intervenire nelle diverse fasi della produzione mantenendo una visione d'insieme

Nell'articolazione **Industria** il diplomato sarà in grado di:
- applicare e approfondire i metodi tipici della produzione e organizzazione industriale
- modificare e migliorare il processo di produzione e organizzazione industriale

L'articolazione **Industria** prevede due opzioni:
- "Arredi e forniture per interni"
- "Produzioni audiovisive"

Nell'opzione "**Arredi e forniture per interni**" il diplomato coordina all'interno di un'azienda le differenti fasi dei processi produttivi, intesi sia come produzione di singoli elementi di arredo (in legno e altri materiali) sia come allestimento di interni per abitazioni, alberghi, uffici e locali commerciali. Riconosce inoltre i caratteri formali e stilistici di mobili e arredi delle diverse epoche.

L'opzione "**Produzioni audiovisive**" è finalizzata a formare un tecnico che sia in grado di orientarsi nella molteplicità delle tipologie di produzione (film, documentari, pubblicità, news, ecc.), e di applicare le competenze relative alle diverse fasi produttive di settore (montaggio, ripresa, postproduzione, ecc.). Egli dovrà utilizzare i linguaggi e le tecniche della comunicazione e produzione cinematografica e televisiva; dovrà inoltre conoscerne l'evoluzione, sia nelle produzioni d'autore che in quelle commerciali.

Nell'articolazione **Artigianato** il diplomato sarà in grado di:
- ideare, progettare, realizzare e commercializzare oggetti, prodotti anche su commissione dei clienti
- modificare e migliorare i prodotti tipici locali

L'articolazione **Artigianato** prevede due opzioni:
- "Produzioni artigianali del territorio"
- "Produzioni tessili – sartoriali"

Entrambe le opzioni sono finalizzate a conservare e valorizzare stili e tecniche proprie della storia artigianale locale, salvaguardando le competenze professionali ad essa collegate e promuovendo la diffusione e la commercializzazione del prodotto italiano.

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie o sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	2	2	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	2	2	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3**	3**	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni (solo ITP)	-	-	5**	4**	4**
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi	-	-	6	5	4

ARTICOLAZIONE "INDUSTRIA"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Tecniche di produzione e di organizzazione	-	-	6	5	4
Tecniche di gestione-conduzione di macchine e impianti	-	-	-	3	5

ARTICOLAZIONE "INDUSTRIA" - OPZIONE "ARREDI E FORNITURE D'INTERNI"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	-	-	5**	5**	5**
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi	-	-	3	3	2
Tecniche di produzione e di organizzazione	-	-	4	3	3
Tecniche di gestione-conduzione di macchine e impianti	-	-	-	2	3
Disegno professionale e visualizzazioni digitali	-	-	3	2	2
Storia e stili dell'arredamento	-	-	2	2	2

ARTICOLAZIONE "INDUSTRIA" – OPZIONE "PRODUZIONI AUDIOVISIVE"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	-	-	4**	3**	3**
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi	-	-	4	3	2
Tecniche di produzione e di organizzazione	-	-	4	4	4
Tecniche di gestione-conduzione di macchine e impianti	-	-	-	2	3
Storia delle arti visive	-	-	2	2	2
Linguaggi e tecniche della progettazione e comunicazione audiovisiva	-	-	3	3	3

ARTICOLAZIONE “ARTIGIANATO”					
Progettazione e realizzazione del prodotto	-	-	6	6	6
Tecniche di distribuzione e marketing	-	-	-	2	3
ARTICOLAZIONE “ARTIGIANATO” – OPZIONE “PRODUZIONI ARTIGIANALI DEL TERRITORIO”					
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	-	-	4**	3**	3**
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi	-	-	4	3	2
Progettazione e realizzazione del prodotto	-	-	4	4	4
Tecniche di distribuzione e marketing	-	-	-	2	3
Disegno professionale e rappresentazioni grafiche digitali	-	-	3	3	3
Storia delle arti applicate	-	-	2	2	2
ARTICOLAZIONE “ARTIGIANATO” – OPZIONE “PRODUZIONI TESSILI-SARTORIALI”					
Laboratori tecnologici ed esercitazioni tessili, abbigliamento	-	-	5**	4**	4**
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi tessili, abbigliamento	-	-	6	5	4
Progettazione tessile-abbigliamento, moda e costume	-	-	6	6	6
Tecniche di distribuzione e marketing	-	-	-	2	3
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	4*		12*		6*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell’ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell’ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico pratico

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Il/la diplomato/a potrà partecipare ai concorsi pubblici, lavorare in industrie meccaniche e in aziende che si occupano di impiantistica, trovare impiego nel campo della manutenzione, installazione e commercializzazione di dispositivi meccanici, elettrici, elettronici. Potrà inoltre lavorare in modo autonomo, inserirsi in aziende del settore produttivo e industriale oppure fare una carriera di concetto nelle varie specialità dell'industria, dell'artigianato e anche degli enti e delle amministrazioni locali.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni e le Opzioni consulta il capitolo 4.

Istituto Professionale

INDIRIZZO MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:

Diploma di Tecnico per la Manutenzione e Assistenza Tecnica

Al termine del terzo anno in molti Istituti Professionali – Indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica sarà possibile ottenere una Qualifica Professionale triennale. Vedi la tabella a pag 115 per sapere quali Qualifiche e in quali Istituti.

CARATTERISTICHE PERSONALI.

Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo corso di studi occorre possedere capacità logiche, organizzative e comunicative. È necessario essere in grado di trasferire nella pratica le conoscenze acquisite, avere una buona manualità ed essere precisi. È inoltre utile avere interesse per le tecniche, le scienze e l'informatica.

COSA SI IMPARA.

Obiettivi, competenze:

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica ha acquisito conoscenze e competenze che gli permettono di lavorare nell'installazione, manutenzione, rilevazione dei danni e riparazione di piccoli impianti anche del settore navale.

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:

- verificare il funzionamento ed eventualmente effettuare riparazioni tenendo conto delle norme di sicurezza e di tutela dell'ambiente
- gestire lo smaltimento delle scorie e delle sostanze residue prodotte a seguito del funzionamento dei macchinari
- gestire il magazzino
- conoscere il funzionamento delle diverse apparecchiature e saper dare indicazioni agli utenti
- riconoscere anomalie anche non direttamente collegate alle proprie mansioni e darne comunicazione
- valutare i costi degli interventi
- capire e interpretare gli schemi degli impianti
- rispettare le norme di ergonomia, igiene e sicurezza che regolano le realizzazione degli interventi
- usare strumenti di misura e apparecchiature per il controllo e la diagnosi
- effettuare regolazioni dei sistemi
- intervenire nell'installazione e nel collaudo degli impianti e della macchine garantendone e certificandone la messa a punto
- accogliere le necessità dei clienti offrendo servizi efficaci

L'indirizzo prevede due opzioni:

- **"Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili"**
- **"Manutenzione dei mezzi di trasporto (terrestri, aerei o navali)"**

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto e economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	2	2	-	-	-
di cui in compresenza	2*				
Scienze integrate (Chimica)	2	2	-	-	-
di cui in compresenza	2 *				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3**	3**	4**	3**	3**
Tecnologie meccaniche e applicazioni	-	-	5	5	3
Tecnologie elettrico- elettroniche e applicazioni	-	-	5	4	3
e tecniche di installazione e di manutenzione	-	-	3	5	8
OPZIONE "APPARATI, IMPIANTI E SERVIZI TECNICI INDUSTRIALI E CIVILI"					
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	-	-	4**	3**	3**
Tecnologie meccaniche e applicazioni	-	-	5	4	4
Tecnologie elettriche-elettroniche, dell'automazione e applicazioni	-	-	5	5	3
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione di apparati e impianti civili e industriali	-	-	3	5	7
OPZIONE "MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO"					
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	-	-	4**	3**	3**
Tecnologie meccaniche e applicazioni	-	-	5	5	4
Tecnologie elettriche-elettroniche e applicazioni	-	-	5	4	3
Tecnologie e tecniche di diagnostica e manutenzione dei mezzi di trasporto	-	-	3	5	7
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	4*		12*		6*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** insegnamento affidato al docente tecnico pratico

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Il/la diplomato/a potrà partecipare ai concorsi pubblici relativi alla professione, lavorare in industrie meccaniche e in aziende che si occupano di impiantistica, o trovare impiego nel campo della manutenzione, installazione e commercializzazione di dispositivi meccanici, elettrici, elettronici.
Avrà inoltre l'opportunità di trovare impiego nella gestione del magazzino, di lavorare in modo autonomo o di inserirsi in aziende del settore produttivo e industriale.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni e le Opzioni consulta il capitolo 4.

Istituto Professionale

INDIRIZZO SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Tecnico per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.

Al termine del terzo anno in molti Istituti Professionali - Indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale sarà possibile ottenere una Qualifica Professionale triennale. Vedi la tabella a pag 117 per sapere quali qualifiche e in quali Istituti.

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo corso di studi occorre amare la natura e i processi naturali, essere disposti a lavorare spesso all'aperto, avere una buona manualità, essere interessati al mondo degli animali.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Agricoltura e Sviluppo Rurale possiede competenze che gli consentono di operare nell'ambito della produzione, dell'ottimizzazione e del miglioramento dei prodotti agrari e agroindustriali oltre che della loro vendita.

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- verificare la trasparenza, la tracciabilità e la sicurezza delle differenti filiere agroambientali, agroindustriali e agrituristiche
- identificare in modo responsabile soluzioni per la produzione e la trasformazione dei prodotti
- preparare e curare attività di promozione e diffusione dei prodotti agrari e agroindustriali
- mettere in atto azioni di prevenzione del degrado ambientale e di difesa delle zone a richio
- partecipare alla realizzazione di progetti per la rivalutazione del turismo locale, dell'agriturismo, riuscendo a recuperare anche le tradizioni locali e i prodotti tipici
- lavorare nell'ambito dello sviluppo dei parchi, dei giardini, delle aree protette e del verde pubblico
- elaborare e usare carte tematiche per descrivere le caratteristiche di un territorio
- cooperare con gli enti locali del settore, con gli uffici del territorio, con i produttori locali per avviare progetti di sviluppo e miglioramento delle campagne e di protezione idrogeologica

L'indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale prevede due opzioni:
- **"Gestione risorse forestali e montane"**
- **"Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio "**

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2	2	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Scienze integrate (Chimica)	2	2	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2	-	-	-
Ecologia e Pedologia	3	3	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3**	3**	-	-	-
Biologia applicata	-	-	3	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione	-	-	3	2	-
Tecniche di allevamento vegetale e animale	-	-	2	3	-
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali	-	-	5	2	2
Economia agraria e dello sviluppo territoriale	-	-	4	5	6
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore	-	-	-	5	6
Sociologia rurale e storia dell'Agricoltura	-	-	-	-	3
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	4*		12*		6*

OPZIONE "GESTIONE RISORSE FORESTALI E MONTANE"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Biologia applicata	-	-	3	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione	-	-	2	2	-
Tecniche di allevamento vegetale e animale	-	-	2	3	-
Agronomia del territorio montano e sistemazioni idraulico-forestali	-	-	3	2	4
Economia agraria e legislazione di settore	-	-	3	3	5
Sociologia rurale, valorizzazione e sviluppo del territorio montano	-	-	-	2	3
Silvicoltura e utilizzazioni forestali	-	-	4	3	3
Gestione di parchi, aree protette e assestamento forestale	-	-	-	2	2

OPZIONE "VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI DEL TERRITORIO"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Biologia applicata	-	-	3	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione	-	-	3	2	-
Tecniche di allevamento vegetale e animale	-	-	3	4	4
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali	-	-	4	2	2
Economia agraria e dello sviluppo territoriale	-	-	2	4	3
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione nazionale e comunitaria	-	-	2	3	4
Sociologia rurale e storia dell'agricoltura	-	-	-	-	2
Economia dei mercati e marketing agroalimentare ed elementi di logistica	-	-	-	2	2
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	4*		12*		6*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** insegnamento affidato al docente tecnico pratico

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inserirsi nel mondo del lavoro e, attraverso i percorsi di studio e/o di lavoro previsti dalla legge, potrà iscriversi agli albi delle professioni. Potrà inoltre intraprendere la conduzione in proprio di un'azienda agricola o zootecnica, impiegarsi nelle aziende e nelle industrie agricole della produzione, della trasformazione, del commercio e dei servizi o nell'ambito dell'assistenza tecnica. Avrà la possibilità di partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Opzioni consulta il capitolo 4.

PROVINCIA DI CUNEO

PROVINCIA DI NOVARA

PROVINCIA DI TORINO

PROVINCIA DEL VEBANO CUSIO OSSOLA

Istituto Professionale

INDIRIZZO SERVIZI SOCIO–SANITARI

L'Indirizzo può prevedere due articolazioni:
- ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE, ODONTOTECNICO
- ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE, OTTICO

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Tecnico per i Servizi Socio Sanitari

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo corso di studi bisogna avere una certa inclinazione verso le professioni sanitarie, essere precisi, saper rispettare le norme di igiene e sicurezza, avere una buona manualità. Possono essere utili capacità di iniziativa e adattamento, è necessario saper ascoltare, essere disponibili al confronto con le persone, avere abilità comunicative e di lavoro di gruppo.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi Socio Sanitari è in grado di progettare e realizzare attività rivolte alle singole persone o a gruppi di persone al fine di favorire e sostenere il loro benessere e la loro salute.

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- rapportarsi con le varie istituzioni del territorio al fine di poter conoscere i bisogni socio-sanitari del luogo e poter indirizzare in modo adeguato le persone
- conoscere e applicare le leggi sulla privacy e sulla sicurezza
- preparare attività rivolte a individui, gruppi di individui, fasce deboli (es. anziani, carcerati ed ex carcerati, ex tossicodipendenti, disabili fisici e psichici, minori e giovani a rischio,...) al fine di sostenere il benessere e l'inserimento nella società
- rapportarsi con le persone che si rivolgono ai servizi sociosanitari per predisporre interventi personalizzati
- utilizzare strumenti di valutazione nell'ottica del miglioramento della qualità del servizio
- saper risolvere i vari problemi che si possono presentare nel corso dell'attività lavorativa
- collaborare nella promozione di corretti stili di vita
- conoscere e usare le tecniche di animazione sociale
- promuovere l'integrazione e il miglioramento della qualità della vita collaborando con altre figure professionali per tutelare le persone disabili e le loro famiglie
- favorire la comunicazione tra persone e gruppi
- raccogliere, conservare e trasmettere dati

Nell'articolazione "**Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico**" il diplomato è in grado di realizzare apparecchi di protesi dentaria, su modelli forniti da professionisti sanitari abilitati.

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- utilizzare materiali e leghe per realizzare le tecniche di ricostruzione in modo corretto e funzionale
- avere buona manualità e buona capacità di rapportarsi con i clienti
- applicare la normativa vigente che regola l'esercizio della professione
- conoscere e applicare le leggi sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni
- rapportarsi in modo cordiale con i clienti
- aggiornare costantemente gli strumenti del proprio lavoro
- conoscere le tecniche per costruire le protesi applicando le conoscenze nel campo dell'anatomia, della biomeccanica, della fisica e della chimica
- eseguire la rappresentazione grafica delle protesi a due dimensioni e realizzarne un modello tridimensionale
- rapportarsi con il medico odontoiatra

Nell'articolazione "**Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Ottico**" il diplomato è in grado di realizzare ogni tipo di soluzione ottica personalizzata e di confezionare, manutenere e commercializzare occhiali e lenti, nel rispetto della normativa vigente.

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- utilizzare materiali e strumenti necessari per la preparazione di ausili e/o presidi sanitari nel campo ottico su prescrizione del medico
- prescrivere semplici difetti oculistici (miopia e presbiopia)
- usare macchinari computerizzati per sagomare le lenti e montare gli occhiali
- utilizzare gli strumenti informatici di ausilio al proprio lavoro e nella gestione dei dati relativi ai clienti
- applicare la normativa vigente che regola l'esercizio della professione
- rapportarsi in modo cordiale con i clienti assistendoli nella scelta del prodotto adatto

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1

"SERVIZI SOCIO SANITARI"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Scienze umane e sociali	4	4	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche	2	-	-	-	-
di cui in compresenza	1*	-	-	-	-
Educazione musicale	-	2	-	-	-
di cui in compresenza	-	1*	-	-	-
Metodologie operative	2**	2**	3**	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Igiene e cultura medico sanitaria	-	-	4	4	4
Psicologia generale ed applicata	-	-	4	5	5
Diritto e legislazione socio-sanitaria	-	-	3	3	3
Tecnica amministrativa ed economia sociale	-	-	-	2	2
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	4*		-		

ARTICOLAZIONE "ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE, OTTICO"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Scienze integrate (Fisica)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	2	2	-	-	-
Discipline sanitarie (Anatomia, fisiopatologia oculare e Igiene)	2	2	2	5	5
di cui in compresenza	-	-	2*	3*	3*
Diritto e pratica commerciale, legislazione socio-sanitaria	-	-	-	-	2
Ottica, Ottica applicata	2	2	4	4	4
di cui in compresenza	-	-	2*	2*	2*
Esercitazioni di lenti oftalmiche	4**	4**	5**	2**	-

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Esercitazioni di optometria	-	-	4**	4**	4**
Esercitazioni di contattologia	-	-	2**	2**	2**
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	-		4*	5*	5*

ARTICOLAZIONE "ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE, ODONTOTECNICO"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Scienze integrate (Fisica)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	2	2	-	-	-
Anatomia Fisiologia Igiene	2	2	2	-	-
Gnatologia	-	-	-	2	3
Rappresentazione e Modellazione odontotecnica	2	2	4	4	-
di cui in compresenza	-	-	4*	4*	-
Diritto e pratica commerciale, Legislazione socio-sanitaria	-	-	-	-	2
Esercitazioni di laboratorio di odontotecnica	4**	4**	7**	7**	8**
Scienze dei materiali dentali e laboratorio	-	-	4	4	4
di cui in compresenza	-	-	2*	2*	2*
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	-		6*	6*	2*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico pratico

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inserirsi nel mondo del lavoro e, attraverso i percorsi di studio e/o di lavoro previsti dalla legge, potrà iscriversi agli albi delle professioni. Avrà la possibilità di lavorare in laboratori e studi medici, dentistici, ottici, di essere impiegato in strutture di assistenza per l'infanzia o per anziani. Inoltre potrà trovare lavoro in strutture residenziali, in cooperative sociali oppure accedere ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni consulta il capitolo 4.

Istituto Professionale

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'Indirizzo può prevedere tre articolazioni:
- ENOGASTRONOMIA
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Al termine del terzo anno in molti Istituti Professionali - Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera sarà possibile ottenere una qualifica professionale triennale. Vedi la tabella a pag. 118 per sapere quali qualifiche e in quali istituti.

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo corso di studi sono richieste buone capacità relazionali e di comunicazione, propensione al lavoro di gruppo e alla cooperazione. È necessario essere disponibili a orari di lavoro flessibili e ritmi di lavoro irregolari (essere disposti a lavorare nei week end, durante le festività, durante la stagione estiva). Occorre essere socievoli, gentili ed essere in grado di organizzare autonomamente il proprio lavoro. È utile, inoltre, avere interesse per le lingue straniere, avere spirito di iniziativa, fantasia e capacità manuali.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Il diplomato nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera possiede conoscenze e capacità nell'ambito dell'enogastronomia (arte del cucinare e arte e tecnica della produzione del vino) e dell'ospitalità alberghiera; si occupa del funzionamento, della conduzione, del controllo dei servizi in cui opera.

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- saper gestire una struttura di tipo enogastronomico
- organizzare la promozione delle strutture alberghiere e dei servizi di accoglienza
- conoscere e applicare le leggi relative alla gestione dei servizi enogastronomici e dei servizi alberghieri, tenendo conto della normativa sulla qualità e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
- conoscere due lingue straniere
- saper comunicare e sapersi relazionare con gli altri allo scopo di migliorare i servizi offerti
- utilizzare il computer e i programmi informatici per analizzare i dati relativi alla gestione dei servizi
- favorire l'integrazione delle strutture di accoglienza e ospitalità con i servizi enogastronomici mettendo in luce le risorse e le caratteristiche tipiche di un determinato territorio, anche attraverso l'ideazione e la promozione di specifiche attività
- preparare menù adeguati a differenti contesti e diversi tipi di clientela
- mettere in evidenza i prodotti tipici e le tradizioni locali individuando le nuove tendenze
- applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità (possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso) dei prodotti

Nella articolazione **"Servizi di sala e di vendita"** il diplomato sarà in grado di:
- operare nel sistema di qualità per l'amministrazione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- capire e adeguarsi alle richieste dei mercati e della clientela

Nella articolazione **"Enogastronomia"** il diplomato sarà in grado di:
- operare nel sistema di qualità per la lavorazione, conservazione, promozione dei prodotti enogastronomici
- valorizzare le tradizioni locali e riconoscere le nuove direzioni del settore enogastronomico

L'articolazione "Enogastronomia" prevede l'opzione **"Prodotti dolciari artigianali e industriali"**.

Nella articolazione **"Accoglienza turistica"** il diplomato sarà in grado di:
- operare nella completa gestione di una struttura alberghiera
- organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
- progettare e promuovere prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio
- conoscere e usare tecniche di marketing, vendita, assistenza, informazione turistico-alberghiera
- promuovere e gestire servizi turistici-alberghieri valorizzando le risorse ambientali, culturali, gastronomiche e artistiche del territorio

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2**(°)	2**(°)	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	2**(°)	2**(°)	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2**X	2**X	-	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
di cui in compresenza	-	-		2*	
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	-	-	6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	-	-	-	2**	2**
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	-			2*	
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
di cui in compresenza	-	-		2*	
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	-	-	6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	-	-	-	2**	2**
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	-			2*	

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	2	2
di cui in compresenza	-	-	2*		
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	-	-	6**	4**	4**
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	6	6
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	-		2*		

* * Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.
** insegnamento affidato al docente tecnico pratico
(°) con Decreto ministeriale di cui all'art.8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre
I singoli Istituti possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di ulteriori lingue straniere

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Il diplomato potrà lavorare in strutture di accoglienza e ospitalità, essere impiegato in servizi turistici e partecipare a concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni e le Opzioni consulta il capitolo 4.

Istituto Professionale

INDIRIZZO SERVIZI COMMERCIALI

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Tecnico dei Servizi Commerciali

Al termine del terzo anno in molti Istituti Professionali - Indirizzo Servizi commerciali sarà possibile ottenere una qualifica professionale triennale. Vedi la tabella a pag. 120 per sapere quali qualifiche e in quali Istituti.

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare con successo questo percorso di studi sono caratteristiche utili l'ordine, la precisione e l'attenzione. È necessario avere buone capacità di ragionamento e di organizzazione.È opportuno, inoltre, avere interesse per le materie scientifiche e per quelle linguistiche, essere propensi a collaborare coordinando il proprio lavoro con quello degli altri.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi Commerciali possiede le competenze per poter sostenere le aziende nella gestione delle attività amministrative, commerciali e promozionali.
È in grado di favorire e sostenere l'immagine dell'azienda utilizzando varie modalità di comunicazione.

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- ricercare ed elaborare dati sui mercati nazionali e internazionali riconoscendone le tendenze
- svolgere compiti di tipo civilistico (che riguardano il diritto civile, cioè l'insieme di leggi che disciplinano i rapporti tra i privati) e fiscale (relativo alle imposte versate dai cittadini allo Stato)
- conoscere e utilizzare programmi informatici e collaborare nel gestire il sistema informativo delle aziende
- organizzare eventi di promozione
- utilizzare due lingue straniere
- individuare i differenti tipi di strutture aziendali
- collaborare nella gestione dell'area amministrativo-contabile dell'azienda (gestione stipendi, assunzioni, licenziamenti, ecc.), della logistica (rifornimento e distribuzione dei prodotti), dell'area commerciale (attività di acquisto e vendita) e dell'area marketing (promozione dei prodotti)
- conoscere e saper utilizzare gli strumenti per il controllo della qualità

L'indirizzo Servizi Commerciali prevede l'opzione **"Promozione commerciale e pubblicitaria"**.
In essa vengono acquisite e approfondite competenze specifiche nella area dei servizi di comunicazione e promozione delle vendite e in quella progettuale e tecnologica.

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie o sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Informatica e laboratorio	2	2	-	-	-
Tecniche professionali dei servizi commerciali	5	5	8	8	8
di cui in compresenza	4*		4*		2*
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3
Diritto/Economia	-	-	4	4	4
Tecniche di comunicazione	-	-	2	2	2
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	4*		4*		2*

OPZIONE "PROMOZIONE COMMERCIALE E PUBBLICITARIA"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera	-	-	2	2	2
Seconda lingua straniera	-	-	2	2	2
Tecniche professionali dei servizi commerciali pubblicitari	-	-	8	8	8
di cui in compresenza			4		2
Economia aziendale	-	-	3	3	3
Storia dell'arte ed espressioni grafico–artistiche	-	-	2	2	2
Tecniche di comunicazione	-	-	2	2	2
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	4*		4*		2*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Il diplomato avrà l'opportunità di accedere alla carriera di concetto negli uffici amministrativi delle aziende pubbliche e private, di impiegarsi presso studi professionali (notai, avvocati, commercialisti,consulenti del lavoro) e di partecipare ai concorsi pubblici relativi alla professione.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni e le Opzioni consulta il capitolo 4.

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROVINCIA DI ASTI

PROVINCIA DI CUNEO

PROVINCIA DI NOVARA

PROVINCIA DI TORINO

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA

PROVINCIA DI VERCELLI

3.4. Istituti Tecnici

Gli Istituti Tecnici fanno parte del Secondo ciclo dell'Istruzione Secondaria di Secondo grado. L'offerta formativa si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo, alcune delle quali prevedono poi a loro volta delle specifiche articolazioni. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire agli studenti una solida preparazione di base, mentre le aree di indirizzo hanno la finalità di far acquisire competenze necessarie per integrare le conoscenze nell'ambito scientifico e tecnologico con conoscenze di tipo linguistico, storico e sociale. L'obiettivo prioritario di questo tipo di scuola è quello di sostenere lo sviluppo delle professioni tecniche e di formare in modo adeguato le professionalità richieste dal mondo del lavoro.

Gli Istituti Tecnici si suddividono in due grandi Settori:

- **il Settore Economico, articolato in due indirizzi:**
  - Indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing (Articolazioni Relazioni Internazionali per il Marketing e Sistemi Informativi Aziendali)
  - Indirizzo Turismo

- **il Settore Tecnologico, articolato in nove indirizzi:**
  - Indirizzo Meccanica, Meccatronica ed Energia (Articolazioni Meccanica e Meccatronica; Energia)
  - Indirizzo Trasporti e Logistica (Articolazioni Costruzioni del Mezzo, Conduzione del Mezzo; Logistica)
  - Indirizzo Elettronica ed Elettrotecnica (Articolazioni Elettronica; Elettrotecnica; Automazione)
  - Indirizzo Informatica e Telecomunicazioni (Articolazioni Informatica; Telecomunicazioni)
  - Indirizzo Grafica e Comunicazione
  - Indirizzo Chimica, Materiali e Biotecnologie (Articolazioni Chimica e Materiali, Biotecnologie Ambientali; Biotecnologie Sanitarie)
  - Indirizzo Sistema Moda (Articolazioni Tessile; Abbigliamento; Moda e Calzature; Moda)
  - Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria (Articolazioni Viticoltura e Enologia, Produzioni e Trasformazioni, Gestione dell'Ambiente e del Territorio)
  - Indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio (Articolazione Geotecnico)

Tutti gli Istituti Tecnici hanno la durata di cinque anni e si articolano in due bienni e in un quinto anno, al termine del quale si consegue il Diploma di Istruzione Secondaria di Secondo grado; si concludono con un esame di Stato, superato il quale viene rilasciato il Diploma di Perito indicante l'indirizzo seguito dallo studente e le competenze acquisite, anche con riferimento alle eventuali opzioni scelte. Al termine del percorso quinquennale gli studenti avranno la possibilità di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire negli studi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore, di Istruzione Tecnica Superiore, nei percorsi universitari e di accedere anche ai percorsi di studio e di lavoro previsti per iscriversi agli albi delle professioni tecniche.

Allo scopo di poter rispondere in modo adeguato alle esigenze formative richieste dal territorio e dal mercato del lavoro, gli Istituti Tecnici possono utilizzare ampi spazi di flessibilità. Si tratta di una percentuale dell'orario scolastico annuale che le scuole possono gestire in modo autonomo per suddividere le aree di indirizzo in opzioni: tali spazi corrispondono al 30% del monte ore complessivo nel secondo biennio e al 35% nell'ultimo anno, che si aggiungono alla quota del 20% di autonomia di cui già godono le scuole.

L'obiettivo dei nuovi percorsi degli Istituti Tecnici è quello di far acquisire competenze scientifiche e tecnologiche che consentano al diplomato di partecipare ai processi produttivi del mercato, caratterizzato da innovazioni continue. In linea con tale obiettivo, a partire dall'anno scolastico 2012-13 è prevista un'ulteriore specializzazione delle aree di indirizzo del triennio in dieci **opzioni**, che si integrano con le già esistenti **articolazioni** (Decreto Interministeriale del 24 aprile 2012).
Le opzioni nascono come risposta a esigenze di una formazione molto specifica; tali esigenze derivano da realtà produttive ad elevata specializzazione, interessate da processi di innovazione tecnologica, rilevanti sotto il profilo dell'identità del territorio e influenti sul piano socioeconomico.
Tenuto conto di tali esigenze, l'attivazione delle opzioni si realizza con la programmazione del piano dell'offerta formativa regionale.
Il repertorio delle opzioni (elenco nazionale) potrà essere periodicamente aggiornato per corrispondere a nuovi fabbisogni formativi espressi dal mondo economico e produttivo.
Il Decreto Interministeriale del 24 aprile 2012 regolamenta anche il percorso per il conseguimento della specializzazione in "Enotecnico" attraverso la frequenza di un sesto anno dell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria".

Istituto Tecnico

INDIRIZZO AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

L' Indirizzo può prevedere due articolazioni:
- RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING
- SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Perito in Amministrazione, Finanza e Marketing

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso è necessario un certo interesse per le materie economiche, giuridiche e per l'informatica. Servono precisione, ordine, competenze linguistiche e comunicative nonché predisposizione allo studio ragionato.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- utilizzare metodi, strumenti, tecniche contabili ed extracontabili per rilevare operazioni gestionali
- compilare e interpretare documenti di tipo amministrativo e finanziario relativi alle aziende
- gestire gli obblighi fiscali (imposte dirette, indirette, contributi)
- svolgere attività promozionali
- contribuire alla preparazione, alla gestione e al controllo delle attività aziendali
- utilizzare programmi informatici per la gestione amministrativa e finanziaria
- conoscere la normativa (insieme delle leggi) degli enti pubblici, le leggi del codice civile (l'insieme di leggi che disciplinano i rapporti tra i privati) e del diritto fiscale (relativo alle tasse versate dai cittadini allo Stato)
- fare riferimento a diversi tipi di imprese per interpretare i sistemi aziendali
- distinguere i diversi modelli organizzativi
- conoscere il mercato del lavoro e partecipare alla gestione del personale
- utilizzare specifici programmi di contabilità per gestire la rilevazione dei dati in azienda
- utilizzare gli strumenti e i principi della programmazione e del controllo di gestione elaborandone i risultati
- conoscere il mercato dei prodotti assicurativi-finanziari per ricercare soluzioni vantaggiose per l'azienda
- svolgere attività di comunicazione aziendale usando strumenti e sistemi informativi
- elaborare report

Nell'articolazione **"Relazioni internazionali per il marketing"** il diplomato sarà in grado di:
- occuparsi della comunicazione aziendale utilizzando tre lingue straniere e strumenti tecnologici appropriati
- collaborare nella gestione dei rapporti aziendali nazionali e internazionali

Nell'articolazione **"Sistemi informativi aziendali"** il diplomato sarà in grado di:
- scegliere e adattare i software applicativi per la gestione del sistema informativo e del sistema di valutazione dell'azienda
- proporre e realizzare nuove procedure per migliorare la sicurezza informatica, il sistema di archiviazione e di comunicazione in rete

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	-	-	-
Seconda lingua comunitaria	3	3	-	-	-
Economia aziendale	2	2	-	-	-

"AMMINISTRAZIONE, FINANAZA E MARKETING"

Informatica	-	-	2	2	-
Seconda lingua comunitaria	-	-	3	3	3
Economia aziendale	-	-	6	7	8
Diritto	-	-	3	3	3
Economia politica	-	-	3	2	3
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui, in compresenza con l'insegnante tecnico pratico	-		9*		

ARTICOLAZIONE "RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING"

Seconda lingua comunitaria	-	-	3	3	3
Terza lingua straniera	-	-	3	3	3
Economia aziendale e geopolitica	-	-	5	5	6
Diritto	-	-	2	2	2
Relazioni internazionali	-	-	2	2	3
Tecnologie della comunicazione	-	-	2	2	-
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui, in compresenza con l'insegnante tecnico pratico	-		9*		

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ARTICOLAZIONE "SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI"					
Informatica	-	-	4	5	5
Seconda lingua comunitaria	-	-	3	-	-
Economia aziendale	-	-	4	7	7
Diritto	-	-	3	3	2
Economia politica	-	-	3	2	3
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui, in compresenza con l'insegnante tecnico pratico	-		9*		

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.
Potrà inoltre partecipare ai concorsi pubblici, lavorare come impiegato di concetto presso aziende private (banche, assicurazioni, studi professionali nel settore finanziario-commerciale-amministrativo) e svolgere la libera professione.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni consulta il capitolo 4.

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROVINCIA DI ASTI

PROVINCIA DI BIELLA

PROVINCIA DI CUNEO

Istituto Tecnico

INDIRIZZO TURISMO

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Perito nel Turismo

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio il percorso è necessario nutrire interesse per i viaggi, le relazioni pubbliche e interculturali, possedere una certa predisposizione per lo studio delle lingue, nonché doti di precisione e creatività. Può essere utile essere portati per le relazioni sociali, avere curiosità e interesse per il mondo e la sua evoluzione.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- gestire i servizi turistici valorizzando i beni artistici, culturali, artigianali e enogastronomici
- collaborare con enti pubblici e soggetti privati per definire progetti di miglioramento e di promozione turistica di un territorio
- utilizzare strumenti informatici e programmi gestionali per proporre nuovi servizi turistici
- usare tecniche di comunicazione multimediale per promuovere il turismo
- riconoscere le tendenze dei mercati locali e nazionali per capire come questi influenzino il turismo
- conoscere i fenomeni sociali ed economici dell'impresa turistica
- riconoscere e interpretare i cambiamenti dei sistemi economici
- conoscere e saper utilizzare la normativa degli enti pubblici, le leggi del codice civile (l'insieme di leggi che disciplinano i rapporti tra i privati) e del diritto fiscale (relativo alle imposte versate dai cittadini allo Stato)

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	-	-	-
Economia aziendale	2	2	-	-	-
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera	-	-	3	3	3
Discipline turistiche e aziendali	-	-	4	4	4
Geografia turistica	-	-	2	2	2
Diritto e legislazione turistica	-	-	3	3	3
Arte e territorio	-	-	2	2	2
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la Diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.
Il diplomato avrà l'opportunità di partecipare ai concorsi pubblici, di lavorare presso agenzie turistiche nell'ambito dell'organizzazione di vacanze, viaggi e itinerari, di operare come organizzatore congressuale, hostess e steward. Potrà inoltre trovare un impiego presso Associazioni ed Enti Pubblici Turistici o aprire attività imprenditoriali autonome.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROVINCIA DI ASTI

PROVINCIA DI BIELLA

PROVINCIA DI CUNEO

PROVINCIA DI NOVARA

PROVINCIA DI TORINO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

PROVINCIA DI VERCELLI

Istituto Tecnico

INDIRIZZO MECCANICA, MECCATRONICA ED ENERGIA

L'Indirizzo può prevedere due articolazioni:
- MECCANICA E MECCATRONICA
- ENERGIA

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Perito in Meccanica, Meccatronica ed Energia

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare questo percorso è utile avere propensione per le materie tecniche, scientifiche e per la tecnologia, essere interessati alle attrezzature meccaniche di vario tipo e al disegno tecnico. È opportuno possedere una certa attitudine alla manualità, all'uso del computer, essere portati per progettare e organizzare le fasi produttive. Occorre infine interesse per l'utilizzo e l'evoluzione delle nuove tecnologie e una certa capacità di risolvere problemi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- acquisire competenze specifiche nel campo dei materiali, nella loro scelta, nei loro trattamenti e lavorazioni; inoltre avere competenze sulle macchine e sui dispositivi utilizzati nelle industrie manifatturiere, agrarie, dei trasporti e dei servizi nei diversi contesti economici
- collaborare nella progettazione, costruzione e collaudo dei prodotti e nella realizzazione dei processi di produzione
- occuparsi della manutenzione ordinaria dei macchinari
- installare e gestire impianti industriali semplici
- integrare le conoscenze in ambito meccanico, elettronico, elettrotecnico e informatico con nozioni di fisica, chimica, economia e organizzazione
- operare in autonomia per garantire la sicurezza sul lavoro e la difesa dell'ambiente
- intervenire sui processi di produzione, ottimizzando il consumo energetico (rispettando le normative di tutela dell'ambiente)
- realizzare manuali d'uso che contengano le istruzioni tecniche per la realizzazione del lavoro svolto
- riconoscere le proprietà dei diversi materiali
- utilizzare strumenti specifici per misurare, elaborare e valutare grandezze e caratteristiche tecniche
- applicare modelli matematici per progettare strutture, apparati e sistemi

Nell'articolazione **"Meccanica e meccatronica"** il diplomato avrà maggiori conoscenze rispetto a:
- progettazione, realizzazione e gestione di apparati e sistemi in diversi contesti produttivi
- organizzazione del lavoro

L'articolazione **"Meccanica e meccatronica"** prevede due opzioni:
- **"Tecnologie dell'occhiale".**
- **"Tecnologie delle materie plastiche"**

Nell'opzione **"Tecnologie dell'occhiale"** si maturano competenze specialistiche in design industriale, meccanica fine, microtecnologie, materiali e loro trattamenti, oltre che in grafica, progettazione e comunicazione, per seguire l'intero processo produttivo dell'occhiale, dall'ideazione al prodotto finale.

Nell'opzione **"Tecnologie delle materie plastiche"** si matura la capacità di progettare apparati e sistemi, applicando anche modelli matematici, e di analizzarne le risposte alle sollecitazioni meccaniche, termiche, elettriche e di altra natura, specificamente nel campo dei materiali plastici.

Nell'articolazione **"Energia"** il diplomato avrà maggiori conoscenze rispetto a:
- conversione e utilizzazione dell'energia
- normative per la sicurezza e tutela ambientale connesse alla problematica dell'energia

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
di cui in compresenza	2*	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate**	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
ARTICOLAZIONE "MECCANICA E MECCATRONICA"					
Meccanica, macchine ed energia	-	-	4	4	4
Sistemi e automazione	-	-	4	3	3
Tecnologie meccaniche di processo e prodotto	-	-	5	5	5
Disegno, progettazione e organizzazione industriale	-	-	3	4	5
OPZIONE "TECNOLOGIE DELL'OCCHIALE"					
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Meccanica, macchine ed energia	-	-	5	5	5
Sistemi e automazione	-	-	4	4	4
Tecnologie meccaniche di processo e prodotto nell'industria dell'occhiale	-	-	4	2	2
Disegno, progettazione e organizzazione industriale	-	-	3	5	6

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
OPZIONE "TECNOLOGIE DELLE MATERIE PLASTICHE"					
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Meccanica, macchine ed energia	-	-	4	4	4
Sistemi e automazione	-	-	3	3	3
Scienza dei materiali	-	-	3	3	3
Tecnologie meccaniche e plasturgiche, disegno e organizzazione industriale	-	-	6	6	7
ARTICOLAZIONE "ENERGIA"					
Meccanica, macchine ed energia	-	-	5	5	5
Sistemi e automazione	-	-	4	4	4
Tecnologie meccaniche di processo e prodotto	-	-	4	2	2
Impianti energetici, disegno e progettazione	-	-	3	5	6
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.
** I risultati di apprendimento della disciplina denominata "Scienze e tecnologie applicate", compresa fra gli insegnamenti di indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.
Il diplomato potrà lavorare in officine meccaniche in qualità di tecnico o operare come impiegato nel settore della produzione, dell'organizzazione e nell'ambito della progettazione, della gestione degli impianti e della loro manutenzione. Avrà inoltre l'opportunità di partecipare ai concorsi pubblici e di svolgere la libera professione.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni e le Opzioni consulta il capitolo 4.

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROVINCIA DI ASTI

PROVINCIA DI BIELLA

PROVINCIA DI CUNEO

Istituto Tecnico

INDIRIZZO TRASPORTI E LOGISTICA

L'Indirizzo può prevedere tre articolazioni:
- COSTRUZIONE DEL MEZZO
- CONDUZIONE DEL MEZZO
- LOGISTICA

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Perito dei Trasporti e della Logistica

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare questo percorso è necessario nutrire un forte interesse per il settore dei trasporti aereo, navale e dei trasporti terrestri e per le nuove tecnologie associate. Nel caso dell'area opzionale "Trasporti-Conduzione del Mezzo", occorre avere una buona costituzione fisica e una buona efficienza degli organi della vista e dell'udito.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- progettare, realizzare e mantenere i mezzi e gli impianti, oltre che organizzare servizi logistici
- operare nell'ambito della logistica, delle infrastrutture, della gestione e dell'assistenza del traffico, dei processi di spostamento e trasporto, della gestione di imprese di trasporti
- completare le conoscenze nell'ambito delle tipologie, delle strutture e dei componenti dei mezzi, con lo scopo di mantenerli in efficienza rispettando le norme in materia di trasporto
- controllare, regolare e riparare i sistemi di bordo
- partecipare alla progettazione e all'organizzazione dei servizi
- collaborare all'innovazione e all'adeguamento dell'impresa dal punto di vista tecnologico e organizzativo
- svolgere la propria attività applicando le leggi per la sicurezza dei mezzi, del trasporto merci, dei servizi e del lavoro
- contribuire alla valutazione dell'impatto ambientale, nella tutela dell'ambiente e nell'uso attento dell'energia

Nell'articolazione **"Costruzione del Mezzo"** il diplomato sarà in grado di:
- conoscere, descrivere e confrontare tipologie e funzioni dei vari mezzi e sistemi di trasporto (aereo, navale, terrestre)
- gestire il funzionamento di uno specifico mezzo di trasporto mantenendolo in efficienza
- intervenire nelle fasi di progettazione, costruzione e manutenzione dei diversi componenti di un mezzo di trasporto
- occuparsi della gestione e manutenzione degli strumenti e apparecchiature per il carico e lo scarico dei passeggeri e delle merci
- pianificare il controllo dei diversi apparati del mezzo e gestire eventuali riparazioni
- valutare l'impatto ambientale per un corretto uso delle risorse e delle tecnologie
- rispettare le procedure del sistema qualità e le normative sulla sicurezza

L'articolazione **"Costruzione del Mezzo"** prevede due opzioni:
- **"Costruzioni Aeronautiche"**
- **"Costruzioni Navali"**

Tali opzioni riguardano la costruzione e la manutenzione del mezzo aereo e di quello navale (compresi i loro diversi componenti e impianti) e l'acquisizione delle professionalità nel campo delle certificazioni d'idoneità all'impiego dei mezzi medesimi.
Il diplomato saprà inoltre gestire e mantenere in efficienza i sistemi, gli strumenti e le attrezzature per il carico e lo scarico dei passeggeri e delle merci, anche in situazioni di emergenza. Saprà infine pianificare il controllo e la regolazione dei diversi apparati del mezzo aereo e di quello navale.

Nell'articolazione **"Conduzione del Mezzo"** il diplomato sarà in grado di:
- conoscere, descrivere e confrontare tipologie e funzioni dei vari mezzi e sistemi di trasporto (aereo, navale, terrestre)
- controllare e gestire il funzionamento di uno specifico mezzo di trasporto intervenendo nella manutenzione
- comunicare con i sistemi di assistenza, sorveglianza e monitoraggio del traffico
- organizzare i servizi di carico e scarico, di sistemazione delle merci e dei passeggeri
- gestire l'attività di trasporto in relazione all'ambiente esterno, alla sicurezza e alle motivazioni del viaggio
- rispettare le procedure del sistema qualità e le normative sulla sicurezza

L'articolazione "**Conduzione del Mezzo"** prevede tre opzioni:
- **"Conduzione del Mezzo Aereo"**
- **"Conduzione del Mezzo Navale"**
- **"Conduzione di Apparati e Impianti Marittimi"**

Nelle opzioni **"Conduzione del Mezzo Aereo"** e **"Conduzione del Mezzo Navale"** il diplomato avrà maturato le competenze per: **a)** controllare e gestire il funzionamento dei diversi componenti del mezzo, programmandone la manutenzione; **b)** interagire con i sistemi di assistenza, sorveglianza e monitoraggio del traffico aereo e navale con le relative comunicazioni; **c)** gestire in modo appropriato gli spazi dell'aeromobile e del mezzo navale, organizzando i servizi di carico e scarico, di sistemazione delle merci e dei passeggeri; **d)** gestire il trasporto tenendo conto delle condizioni fisiche e meteorologiche dell'ambiente esterno; **e)** cooperare nelle attività aeroportuali e in quelle di piattaforma per la gestione delle merci, dei servizi tecnici e dei flussi passeggeri in partenza e in arrivo; **f)** operare nel sistema qualità, nel rispetto delle normative sulla sicurezza.

Nell'opzione **"Conduzione di Apparati e Impianti Marittimi"** vengono approfondite le problematiche relative alla gestione e alla conduzione di impianti termici, elettrici, meccanici e

fluidodinamici utilizzati nella trasformazione e nel controllo dell'energia con particolare riferimento alla propulsione e agli impianti navali. Il diplomato possiede inoltre conoscenze tecnico-scientifiche sulla teoria e tecnica dei controlli delle macchine e degli impianti ed è in grado di occuparsi e gestire gli impianti di tutela e disinquinamento dell'ambiente.
Il diplomato dovrà inoltre: **a)** controllare e gestire in modo appropriato apparati e impianti di bordo, programmandone la manutenzione; **b)** interagire con i sistemi di assistenza, sorveglianza e monitoraggio del traffico e relative comunicazioni; **c)** cooperare nelle attività di piattaforma per la gestione delle merci, dei servizi tecnici e dei flussi passeggeri in partenza ed in arrivo.

Nell'articolazione **"Logistica"** il diplomato sarà in grado di:
- gestire tipologie, funzioni e funzionamento dei vari mezzi e sistemi di trasporto (aereo, navale, terrestre)
- utilizzare i sistemi di assistenza, monitoraggio e comunicazione nei vari tipi di trasporto
- organizzare i servizi di carico e scarico, di sistemazione delle merci e dei passeggeri
- gestire l'attività di trasporto in relazione all'ambiente esterno, alla sicurezza e alle motivazioni del viaggio
- sovrintendere ai servizi di piattaforma per la gestione delle merci e dei flussi passeggeri in partenza ed in arrivo
- rispettare le procedure del sistema qualità e le normative sulla sicurezza

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
di cui in compresenza	2*	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate**	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Elettrotecnica, elettronica e automazione	-	-	3	3	3
Diritto ed economia	-	-	2	2	2

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ARTICOLAZIONE: "COSTRUZIONE DEL MEZZO"					
Struttura, costruzione, sistemi e impianti del mezzo	-	-	5	5	8
Meccanica, macchine e sistemi propulsivi	-	-	3	3	4
Logistica	-	-	3	3	-
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*
OPZIONE "COSTRUZIONI AERONAUTICHE"					
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Elettrotecnica, elettronica e automazione	-	-	3	3	3
Diritto ed economia	-	-	2	2	2
Struttura, costruzione, sistemi e impianti del mezzo aereo	-	-	5	5	8
Meccanica, macchine e sistemi propulsivi	-	-	3	3	4
Logistica	-	-	3	3	-
OPZIONE "COSTRUZIONI NAVALI"					
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Elettrotecnica, elettronica e automazione	-	-	3	3	3
Diritto ed economia	-	-	2	2	2
Struttura, costruzione, sistemi e impianti del mezzo navale	-	-	5	5	8
Meccanica, macchine e sistemi propulsivi	-	-	3	3	4
Logistica	-	-	3	3	-
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*
ARTICOLAZIONE: "CONDUZIONE DEL MEZZO"					
Scienze della navigazione, struttura e costruzione del mezzo***	-	-	5	5	8
Meccanica e macchine***	-	-	3	3	4
Logistica	-	-	3	3	-
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*
OPZIONE "CONDUZIONE DEL MEZZO AEREO"					
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Elettrotecnica, elettronica e automazione	-	-	3	3	3
Diritto ed economia	-	-	2	2	2
Scienze della navigazione, struttura e costruzione del mezzo aereo	-	-	5	5	8
Meccanica e macchine	-	-	3	3	4
Logistica	-	-	3	3	-

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
OPZIONE "CONDUZIONE DEL MEZZO NAVALE"					
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Elettrotecnica, elettronica e automazione	-	-	3	3	3
Diritto ed economia	-	-	2	2	2
Scienze della navigazione, struttura e costruzione del mezzo navale	-	-	5	5	8
Meccanica e macchine	-	-	3	3	4
Logistica	-	-	3	3	-
OPZIONE "CONDUZIONE DI APPARATI E IMPIANTI MARITTIMI"					
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Elettrotecnica, elettronica e automazione	-	-	3	3	3
Diritto ed economia	-	-	2	2	2
Scienze della navigazione, struttura e costruzione del mezzo navale	-	-	3	3	4
Meccanica e macchine	-	-	5	5	8
Logistica	-	-	3	3	-
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ARTICOLAZIONE: "LOGISTICA"					
Scienze della navigazione e struttura dei mezzi di trasporto	-	-	3	3	3
Meccanica e macchine	-	-	3	3	3
Logistica	-	-	5	5	6
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

NOTA: Le articolazioni Costruzione del Mezzo e Conduzione del Mezzo sono riferite ai settori aeronautico, navale e terrestre.

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le Istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.
**I risultati di apprendimento della disciplina denominata Scienze e tecnologie applicate, compresa tra gli insegnamenti di indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.
***Se l'articolazione Conduzione del mezzo è riferita agli insegnamenti relativi agli apparati e impianti marittimi, il monte ore previsto per Scienze della navigazione, struttura e costruzione del mezzo è di 3 ore settimanali nel secondo biennio e di 4 nell'ultimo anno; il monte ore per Meccanica e macchine è di 5 ore settimanali nel secondo biennio e di 8 nell'ultimo anno.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.
Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Sarà in grado di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. Potrà partecipare ai concorsi pubblici, lavorare presso società di navigazione aree, marittime e dei trasporti terrestri, operare come impiegato nelle industrie di costruzione dei mezzi di trasporto oppure svolgere la libera professione.

DOVE SI TROVA.
Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni e le Opzioni consulta il capitolo 4.

Istituto Tecnico

INDIRIZZO ELETTRONICA E ELETTROTECNICA

L'Indirizzo può prevedere tre articolazioni:
- ELETTRONICA
- ELETTROTECNICA
- AUTOMAZIONE

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Perito in Elettronica ed Elettrotecnica

CARATTERISTICHE PERSONALI.

Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre elementare predisposizione al disegno, precisione, capacità di organizzare e progettare il lavoro, attitudine per le materie scientifiche, nonché capacità di astrazione, familiarità all'uso del computer e passione per i linguaggi dell'informatica e della matematica.

COSA SI IMPARA.

Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- conoscere i materiali e le tecnologie per costruire sistemi e macchine elettriche ed elettroniche
- avere conoscenze nell'ambito della generazione, trasmissione ed elaborazione dei segnali elettrici ed elettronici e dei sistemi per produrre, trasportare e distribuire energia
- usare sistemi per rilevare dati, dispositivi, circuiti e apparecchi elettronici
- utilizzare sistemi elettrici ed elettronici complessi
- conoscere e saper utilizzare software specifici
- contribuire all'innovazione tecnologica delle aziende utilizzando le proprie conoscenze in ambito elettronico, elettrotecnico e informatico
- conoscere le fonti alternative di energia e intervenire nei processi di conversione
- contribuire a migliorare la qualità dei prodotti e al mantenimento della sicurezza sul lavoro
- progettare, costruire e collaudare i sistemi elettronici e gli impianti elettrici
- gestire progetti

Nell'articolazione **"Elettronica"** il diplomato avrà maggiori competenze nella progettazione, realizzazione e gestione di sistemi e circuiti elettronici.
Nell'articolazione **"Elettrotecnica"** il diplomato sarà specializzato nella progettazione, realizzazione e gestione di impianti civili e industriali.
Nell'articolazione **"Automazione"** il diplomato potrà approfondire la progettazione, la realizzazione e la gestione di sistemi di controllo .

COSA SI STUDIA.

Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
di cui in compresenza	2*	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate**	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Tecnologie e progettazione di sistemi elettrici ed elettronici	-	-	5	5	6

ARTICOLAZIONI "ELETTRONICA" ED "ELETTROTECNICA"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Elettrotecnica ed Elettronica	-	-	7	6	6
Sistemi automatici	-	-	4	5	5
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

ARTICOLAZIONE "AUTOMAZIONE"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Elettrotecnica ed Elettronica	-	-	7	5	5
Sistemi automatici	-	-	4	6	6
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le Istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.
**I risultati di apprendimento della disciplina denominata Scienze e tecnologie applicate, compresa tra gli insegnamenti di indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamentoche caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.
Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica. Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.
Come opportunità professionale il diplomato potrà partecipare ai concorsi pubblici, lavorare con diversi ruoli (progettazione, collaudo, manutenzione, commercializzazione, programmazione e gestione di sistemi informatici) in aziende specializzate nella produzione e/o vendita di apparecchiature elettroniche, in particolare nei campi dell'automazione industriale, delle telecomunicazioni e della produzione di hardware per sistemi informatici. Potrà inoltre accedere alla libera professione.

DOVE SI TROVA.
Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni consulta il capitolo 4.

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROVINCIA DI ASTI

PROVINCIA DI BIELLA

PROVINCIA DI CUNEO

PROVINCIA DI NOVARA

PROVINCIA DI TORINO

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA

PROVINCIA DI VERCELLI

Istituto Tecnico

INDIRIZZO INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

L'Indirizzo può prevedere due articolazioni:
- INFORMATICA
- TELECOMUNICAZIONI

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Perito in Informatica e Telecomunicazioni

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso è utile una certa familiarità con l'uso del computer e la passione per i linguaggi dell'informatica e della matematica. Occorrono buone capacità logiche, precisione, curiosità e versatilità, nonché una buona dose di interesse per l'utilizzo e l'evoluzione delle nuove tecnologie, associata alla capacità di risoluzione dei problemi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- conoscere i sistemi informatici e di elaborazione dell'informazione, le applicazioni web, le reti e gli apparati di comunicazione
- analizzare, progettare, installare e gestire sistemi e reti informatiche
- contribuire alla gestione di progetti tenendo conto della normativa in materia di sicurezza e di privacy
- collaborare alla progettazione di attività finalizzate al miglioramento della qualità dei prodotti
- comunicare in modo efficace sia nella forma scritta che orale
- lavorare in squadra
- conoscere la lingua inglese a livello avanzato
- usare e compilare manuali d'uso
- conoscere le caratteristiche di base di dispositivi e strumenti
- descrivere e confrontare il funzionamento di dispositivi e strumenti elettronici e di telecomunicazione
- gestire progetti e processi di produzione
- configurare, installare e gestire sistemi di elaborazione dati e sistemi
- sviluppare software per reti locali o servizi a distanza

Nell'articolazione **"Informatica"** viene approfondita l'analisi, la comparazione e la progettazione di dispositivi e strumenti informatici e lo sviluppo di software.
Nell'articolazione **"Telecomunicazioni"** viene approfondita l'analisi, la comparazione e la progettazione di dispositivi e strumenti elettronici e di sistemi di telecomunicazione, e lo sviluppo di applicazioni per reti locali e servizi a distanza.

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
di cui in compresenza	2*	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate**	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Sistemi di rete	-	-	4	4	4
Tecnologie e progettazione di sistemi informatici e di telecomunicazioni	-	-	3	3	4
Gestione progetto, organizzazione di impresa	-	-	-	-	3

ARTICOLAZIONE "INFORMATICA"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Informatica	-	-	6	6	6
Telecomunicazioni	-	-	3	3	-
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

ARTICOLAZIONE "TELECOMUNICAZIONI"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Informatica	-	-	3	3	-
Telecomunicazioni	-	-	6	6	6
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le Istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

**I risultati di apprendimento della disciplina denominata Scienze e tecnologie applicate, compresa tra gli insegnamenti di Indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. Potrà inoltre accedere ai concorsi pubblici, trovare lavoro presso aziende che operano nell'ambito delle tecnologie informatiche ed elettroniche, e svolgere la libera professione.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni consulta il capitolo 4.

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROVINCIA DI ASTI

PROVINCIA DI BIELLA

PROVINCIA DI CUNEO

PROVINCIA DI NOVARA

PROVINCIA DI TORINO

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA

PROVINCIA DI VERCELLI

Istituto Tecnico

INDIRIZZO GRAFICA E COMUNICAZIONE

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Perito in Grafica e Comunicazione

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare questo percorso occorre avere precisione e versatilità . Possono essere utili una certa predisposizione per l'utilizzo delle nuove tecnologie e una buona capacità di progettazione, associate a creatività, curiosità, metodo e pazienza.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:

- utilizzare le nuove tecnologie per gestire la comunicazione interpersonale e di massa
- partecipare ai processi di produzione del settore della grafica,dell'editoria,della stampa (incluse le operazioni di pre e post stampa)
- conoscere e utilizzare l'informatica di base e specifica del settore, gli strumenti hardware e software grafici e multimediali, i sistemi di comunicazione in rete e i sistemi audiovisivi, fotografici e di stampa
- progettare e realizzare prodotti in carta e cartone (cartotecnica)
- lavorare nel rispetto delle leggi di sicurezza, della salvaguardia ambientale e della tutela della privacy
- realizzare prodotti multimediali, progettare e pubblicare contenuti web

L'indirizzo Grafica e Comunicazione prevede l'opzione **"Tecnologie cartarie"** che permette al diplomato di realizzare i supporti cartacei necessari alle diverse forme di comunicazione, nell'ambito della grafica, dell'editoria e della stampa e dei servizi collegati.

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
di cui in compresenza	2*	-	-	-	-

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Scienze e tecnologie applicate**	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Teoria della comunicazione	-	-	2	3	-
Progettazione multimediale	-	-	4	3	4
Tecnologie dei processi di produzione	-	-	4	4	3
Organizzazione e gestione dei processi produttivi	-	-	-	-	4
Laboratori tecnici	-	-	6	6	6
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

OPZIONE "TECNOLOGIE CARTARIE"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Teorie della comunicazione	-	-	2	3	-
Chimica cartaria	-	-	5	4	2
Tecnologie dei processi di produzione (e laboratorio)	-	-	3	3	5
Impianti di cartiera e disegno	-	-	-	-	4
Laboratori tecnici	-	-	6	6	6
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.
** I risultati di apprendimento della disciplina denominata "Scienze e tecnologie applicate", compresa tra gli insegnamenti di indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.
Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e intraprendere i percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.
Il diplomato avrà l'opportunità di partecipare ai concorsi pubblici, potrà trovare impiego nell'industria grafico-editoriale, nonché presso studi fotografici o multimediali per la produzione e gestione delle immagini fotografiche e video digitali. Potrà inoltre accedere alla libera professione.

DOVE SI TROVA.
Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano l'Opzione consulta il capitolo 4.

PROVINCIA DI ALESSANDRIA
Leardi – Casale Monferrato pag. 217

PROVINCIA DI CUNEO
A. Cravetta – Savigliano pag. 234
V. Mucci – Bra pag. 236

PROVINCIA DI NOVARA
P. L. Nervi – Novara pag. 243
L. da Vinci – Borgomanero pag. 244

PROVINCIA DI TORINO
G. B. Bodoni – Torino pag. 253
T. D'Oria – Ciriè pag. 255

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA
C. Ferrini – Verbania pag. 272

Istituto Tecnico

INDIRIZZO CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

L'Indirizzo prevede tre articolazioni:
- CHIMICA E MATERIALI
- BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI
- BIOTECNOLOGIE SANITARIE

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO:
Diploma di Perito in Chimica, Materiali e Biotecnologie

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso è necessario possedere un forte interesse per le materie scientifiche e la ricerca in genere; è opportuno avere un buon senso di osservazione, precisione, spirito pratico e abilità manuale. È utile una certa destrezza nell'utilizzo di macchinari e strumentazioni e attitudine a utilizzare le nuove tecnologie.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- applicare le competenze chimico-biologiche ad ambiti diversi: farmaceutico, tintorio, conciario, cartario, materie plastiche, minerario, ambientale, biotecnologico e microbiologico, merceologico
- acquisire competenze di pianificazione, gestione e controllo delle attività di laboratorio analisi
- collaborare nella gestione e manutenzione di impianti chimici, tecnologici e biotecnologici
- prevenire e gestire situazioni a rischio ambientale e sanitario (analisi di acque provenienti da impianti di scarico…)

Nell'articolazione **"Chimica e Materiali"** il diplomato avrà maggiori competenze nei seguenti campi:
- preparazione dei sistemi chimici
- ideazione, realizzazione e controllo di progetti e impianti chimici

L'articolazione **"Chimica e Materiali"** prevede l'opzione **"Tecnologie del Cuoio"**.

Nell'articolazione **"Biotecnologie Ambientali"** il diplomato avrà maggiori competenze nei seguenti campi:
- controllo di progetti, processi e attività nel rispetto delle normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza degli ambienti di vita e di lavoro
- interazioni tra sistemi energetici e ambiente

Nell'articolazione **"Biotecnologie Sanitarie"** il diplomato avrà maggiori competenze nei seguenti campi:
- sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici
- utilizzo delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
di cui in compresenza	2*	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate**	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
ARTICOLAZIONE "CHIMICA E MATERIALI"					
Chimica analitica e strumentale	-	-	7	6	8
Chimica organica e biochimica	-	-	5	5	3
Tecnologie chimiche industriali	-	-	4	5	6
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*
ARTICOLAZIONE "CHIMICA E MATERIALI" – OPZIONE "TECNOLOGIE DEL CUOIO"					
Chimica analitica e analisi applicate	-	-	5	4	5
Chimica organica e biochimica	-	-	5	3	3
Tecnologie e biotecnologie conciarie	-	-	6	9	9
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*
ARTICOLAZIONE "BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI"					
Chimica analitica e strumentale	-	-	4	4	4
Chimica organica e biochimica	-	-	4	4	4
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo ambientale	-	-	6	6	6
Fisica ambientale	-	-	2	2	3
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*
ARTICOLAZIONE "BIOTECNOLOGIE SANITARIE"					
Chimica analitica e strumentale	-	-	3	3	-
Chimica organica e biochimica	-	-	3	3	4
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitario	-	-	4	4	4
Igiene, Anatomia, Fisiologia, Patologia	-	-	6	6	6
Legislazione sanitaria	-	-	-	-	3
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

**I risultati di apprendimento della disciplina denominata "Scienze e tecnologie applicate", compresa tra gli insegnamenti di indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e intraprendere i percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.
Avrà l'opportunità di partecipare ai concorsi pubblici, e di trovare lavoro come tecnico di laboratorio adibito ai controlli nei settori farmaceutico, chimico, merceologico, bromatologico, ecologico e dell'igiene ambientale, ecc. Avrà anche la possibilità di coprire mansioni di ricerca e di analisi nei reparti di sviluppo di produzione e di controllo-qualità nelle industrie di ogni ordine e grado e nei laboratori, nonché di svolgere la libera professione.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni e le Opzioni consulta il capitolo 4.

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

G. Ciampini – Novi Ligure pag. 217
G. Marconi – Tortona pag. 217
A. Sobrero – Casale Monferrato pag. 218
F. Torre – Acqui Terme pag. 218

PROVINCIA DI BIELLA

Q. Sella – Biella pag. 227

PROVINCIA DI CUNEO

M. Delpozzo – Cuneo pag. 234

PROVINCIA DI NOVARA

Omar – Novara pag. 243
L. da Vinci – Borgomanero pag. 244

PROVINCIA DI TORINO

L. Casale – Torino pag. 254
Gobetti - Marchesini – Torino pag. 259
P. Martinetti – Caluso pag. 261
G. B. Pininfarina – Moncalieri pag. 263
Porro - Alberti – Pinerolo pag. 263
Santorre di Santarosa – Torino pag. 265

PROVINCIA DEL VERBANO-CUSIO-OSSOLA

L. Cobianchi – Verbania pag. 271
G. Marconi – Domodossola pag. 273

PROVINCIA DI VERCELLI

G. C. Faccio – Vercelli pag. 276
S. Lirelli – Borgosesia pag. 276

Istituto Tecnico

INDIRIZZO SISTEMA MODA

L'Indirizzo può prevedere due articolazioni:
- TESSILE, ABBIGLIAMENTO E MODA
- CALZATURE E MODA

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Perito Sistema Moda

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso di studi è necessario possedere una buona dose di creatività, interesse per il settore moda e una certa predisposizione nell'utilizzo delle tecnologie. È utile possedere uno spiccato gusto estetico, un forte spirito di osservazione, doti di precisione e orientamento al problem solving.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- acquisire competenze ideative-creative, di progettazione, produttive e di marketing nell'ambito del settore tessile, dell'abbigliamento e delle calzature, degli accessori e della moda
- individuare e cogliere le problematiche del settore della moda
- ideare e progettare nell'ambito della produzione dei filati e dei tessuti, delle scarpe e degli accessori
- operare per l'organizzazione, la gestione e il controllo della qualità di materie prime e prodotti finiti
- individuare strategie innovative per il miglioramento dei processi, dei prodotti e delle attività di promozione dei prodotti
- collaborare all'innovazione delle aziende del settore della moda anche attraverso la progettazione delle attività
- ideare messaggi moda e saper scrivere testi per riviste di settore
- conoscere la storia della moda
- conoscere il funzionamento dei macchinari
- progettare collezioni moda, gestire e controllare i processi di produzione
- avere una visione completa dell'azienda
- conoscere e saper mettere a confronto le differenti strategie aziendali (soprattutto quelle che riguardano la promozione dei prodotti)

Nell'articolazione **"Tessile, Abbigliamento e Moda"** il diplomato avrà competenze in relazione alle materie prime, ai prodotti e ai processi per la realizzazione di tessuti tradizionali e innovativi e di accessori moda.

Nell'articolazione **"Calzature Moda"** il diplomato avrà competenze in relazione alle materie prime, ai prodotti e ai processi per la realizzazione di calzature e di accessori moda.

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
di cui in compresenza	2*	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate**	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Chimica applicata e nobilitazione dei materiali per i prodotti moda	-	-	3	3	3
Economia e marketing delle aziende della moda	-	-	2	3	3

ARTICOLAZIONE "TESSILE, ABBIGLIAMENTO E MODA "

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Tecnologie dei materiali e dei processi produttivi e organizzativi della moda	-	-	5	4	5
Ideazione, progettazione e industrializzazione dei prodotti moda	-	-	6	6	6
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

ARTICOLAZIONE "CALZATURE E MODA "

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Tecnologie dei materiali e dei processi produttivi e organizzativi della moda	-	-	5	4	5
Ideazione, progettazione e industrializzazione dei prodotti moda	-	-	6	6	6
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.
**I risultati di apprendimento della disciplina denominata "Scienze e tecnologie applicate", compresa tra gli insegnamenti di indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica. Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e intraprendere i percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.
Il diplomato avrà inoltre la possibilità di partecipare ai concorsi pubblici e di svolgere la libera professione. Potrà trovare lavoro in un'azienda o esercitare la sua professione per conto di società specializzate, che forniscono i loro servizi ad altre imprese, oppure lavorare come collaboratore o come lavoratore dipendente all'interno delle imprese calzaturiere o dell'abbigliamento.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni consulta il capitolo 4.

PROVINCIA DI BIELLA

Q. Sella - Biella pag. 227

PROVINCIA DI TORINO

L. Casale – Torino pag. 254
R. Zerboni – Torino pag. 267

Istituto Tecnico

INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

L'Indirizzo può prevedere tre articolazioni:
- PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI
- GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
- VITICOLTURA ED ENOLOGIA

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Perito in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare questo percorso è necessario nutrire un forte interesse per la natura e l'ambiente, e una spiccata sensibilità per i temi dell'ecologia. Inoltre può essere di aiuto la precisione, la versatilità, la capacità di organizzazione e una buona manualità.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- organizzare e gestire i processi produttivi nel settore vegetale e animale ponendo attenzione alla qualità dei prodotti e alla tutela dell'ambiente
- intervenire in aspetti che riguardano la gestione del territorio ponendo particolare attenzione agli equilibri ambientali, idrogeologici (che riguardano la relazione tra le acque e il terreno) e paesaggistici
- contribuire alla realizzazione di processi vegetali e animali ecosostenibili
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico e igienico
- riconoscere quali sono le esigenze del territorio per migliorare l'ambiente attraverso controlli, intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture del paesaggio, nel sostegno agli insediamenti e alla vita rurale
- gestire il corretto smaltimento e riciclaggio dei rifiuti
- compilare documenti contabili, fare preventivi e consuntivi economici
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi
- eseguire operazioni catastali di rilievo e di conservazione, interpretare carte tematiche
- rilevare le situazioni di disagio ambientale e progettare interventi per proteggere le zone a rischio
- promuovere e commercializzare prodotti agrari e agroindustriali
- fare rilievi topografici e interpretare i documenti che riguardano le condizioni dell'ambiente e del territorio
- rilevare i capitali aziendali dal punto di vista contabile attraverso lo studio e l'analisi dei bilanci e degli indici di efficienza

Nell'articolazione **"Produzioni e Trasformazioni"** il diplomato avrà maggiori competenze rispetto a:
- organizzazione delle produzioni animali e vegetali
- trasformazione e commercializzazione dei prodotti del settore
- utilizzo delle biotecnologie

Nell'articolazione **"Gestione dell'Ambiente e del Territorio"** il diplomato avrà maggiori competenze rispetto a:
- conservazione e tutela del patrimonio ambientale
- operazioni connesse all'estimo e al genio rurale

Nell'articolazione **"Viticoltura ed Enologia"** il diplomato avrà maggiori competenze rispetto a:
- organizzazione delle produzioni vitivinicole
- trasformazione e commercializzazione dei prodotti del settore
- utilizzo delle biotecnologie

L'articolazione **"Viticoltura ed Enologia"** prevede la possibilità di un sesto anno di specializzazione in **"Enotecnico"**. Tale profilo avrà acquisito le competenze per:
- organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza
- interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio
- applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare.
- utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto
- monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative
- elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
di cui in compresenza	2*	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate**	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Produzioni animali	-	-	3	3	2

ARTICOLAZIONE "PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI "

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Produzioni vegetali	-	-	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	-	-	3	2	3
Genio rurale	-	-	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	-	-	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	-	-	2
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

ARTICOLAZIONE "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Produzioni vegetali	-	-	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	2	2
Genio rurale	-	-	2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione	-	-	2	3	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	-	-	4
Biotecnologie agrarie	-	-	2	2	-

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Produzioni vegetali	-	-	5	4	-
Viticoltura e difesa della vite	-	-	-	-	4
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	2	-
Enologia	-	-	-	-	4
Genio rurale	-	-	3	2	-
Economia, estimo, marketing e legislazione	-	-	3	2	2
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	-	-	2
Biotecnologie agrarie	-	-	-	3	-
Biotecnologie vitivinicole	-	-	-	-	3
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.
**I risultati di apprendimento della disciplina denominata "Scienze e tecnologie applicate", compresa tra gli insegnamenti di indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. Come opportunità professionali potrà partecipare ai concorsi pubblici, lavorare con varie funzioni nelle imprese agricole e zootecniche, trovare impiego presso aziende e cooperative agricole nelle direzioni amministrative oppure svolgere la libera professione.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni consulta il capitolo 4.

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROVINCIA DI ASTI

PROVINCIA DI BIELLA

PROVINCIA DI CUNEO

PROVINCIA DI NOVARA

PROVINCIA DI TORINO

PROVINCIA DI VERCELLI

Istituto Tecnico

INDIRIZZO COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO

L' Indirizzo può prevedere l'articolazione:
- GEOTECNICO

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Perito delle Costruzioni, Ambiente e Territorio

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre una certa predisposizione per la matematica, una buona manualità nel disegno, una buona dose di fantasia per la progettazione e una certa sensibilità per le tematiche ambientali.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- utilizzare gli strumenti di rilievo, elaborare e trasmettere i dati acquisiti e maturare competenze che riguardano i dispositivi, i materiali e le macchine che si usano nell'industria delle costruzioni
- usare programmi informatici per rappresentare graficamente e per fare calcoli
- valutare da un punto di vista tecnico ed economico i beni privati e pubblici
- avere capacità grafiche e progettuali nell'ambito dell'edilizia, dell'organizzazione di un cantiere, della gestione degli impianti, del rilievo topografico, della stima dei terreni e fabbricati, dell'amministrazione degli immobili e delle operazioni catastali
- conoscere ed applicare le leggi di tutela della sicurezza negli ambienti di vita e di lavoro
- individuare le soluzioni più opportune per il risparmio energetico rispettando le leggi sulla salvaguardia dell'ambiente
- intervenire nella progettazione delle attività aziendali
- scegliere i materiali adatti in relazione al loro utilizzo

Nell'articolazione **"Geotecnico"** il diplomato sarà in grado di:
- ricercare e sfruttare idrocarburi, minerali e risorse idriche
- collaborare nella conduzione e nella direzione dei cantieri per costruzioni di opere in sotterraneo (tunnel, viadotti, dighe...)
- ricercare e controllare gli indicatori della pericolosità idrogeologica (che riguarda la relazione tra le acque e il terreno) e geomorfologica (relativa allo studio della forma della superficie terrestre) utilizzando tecniche differenti
- prendere parte all'assistenza tecnica e alla direzione lavori per operazioni di coltivazione e perforazione
- saper individuare siti inquinanti e condurre operazioni di bonifica
- avere un ruolo di responsabilità nei cantieri minerari

Nell'opzione **"Tecnologie del Legno nelle Costruzioni"** il diplomato ha competenze nel campo dei materiali utilizzati nelle costruzioni in pietra, legno e con tecniche di bioarchitettura; delle macchine e dei dispositivi utilizzati nelle industrie del legno e dei centri di taglio a controllo numerico impiegati nelle realizzazioni di carpenteria in legno.

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2*		-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
di cui in compresenza	2*	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate**	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro	-	-	2	2	2

"COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Progettazione, Costruzioni e Impianti	-	-	7	6	7
Geopedologia, Economia ed Estimo	-	-	3	4	4
Topografia	-	-	4	4	4
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

OPZIONE "TECNOLOGIE DEL LEGNO"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro	-	-	2	2	2
Progettazione, Costruzioni e Impianti	-	-	4	3	4
Geopedologia, Economia ed Estimo	-	-	3	3	3
Topografia	-	-	3	4	3
Tecnologia del legno nelle costruzioni	-	-	4	4	5
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza con Laboratorio e reparti lavorazione del legno	-	-	17*		10*

ARTICOLAZIONE "GEOTECNICO"

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Geologie e Geologia applicata	-	-	5	5	5
Topografia e costruzioni	-	-	3	3	4
Tecnologie per la gestione del territorio e dell'ambiente	-	-	6	6	6
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**
di cui in compresenza	8*		17*		10*

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.
**I risultati di apprendimento della disciplina denominata "Scienze e tecnologie applicate", compresa tra gli insegnamenti di indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.
Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.
Potrà partecipare ai concorsi pubblici, collaborare come consulente nel settore assicurativo, edilizio, notarile, lavorare presso i cantieri edili e stradali, in uffici tecnici di enti locali, o presso studi professionali nonché esercitare la libera professione.

DOVE SI TROVA.
Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Per sapere quali Istituti attivano le Articolazioni e le Opzioni consulta il capitolo 4.

3.5. Licei

I Licei fanno parte del Secondo ciclo dell'Istruzione Secondaria Superiore. I diversi percorsi offrono agli studenti gli strumenti culturali e metodologici per affrontare le diverse situazioni di vita e di studio con un atteggiamento razionale, creativo, progettuale e critico, e per ottenere saperi e competenze utili al proseguimento degli studi e all'inserimento nella società e nel mondo del lavoro.

Sono previsti 6 percorsi, alcuni dei quali si articolano in indirizzi o prevedono un'opzione, cioè un piano di studi diverso da quello principale:

- Liceo Classico
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico Opzione Scienze Applicate
- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane Opzione Economico-Sociale
- Liceo Musicale e Coreutico:
  - Sezione Musicale
  - Sezione Coreutica
- Liceo Artistico, articolato in sei indirizzi:
  - Indirizzo Arti figurative
  - Indirizzo Architettura e Ambiente
  - Indirizzo Design
  - Indirizzo Audiovisivo e Multimediale
  - Indirizzo Grafica
  - Indirizzo Scenografia

I Licei durano 5 anni, articolati in due bienni e in un quinto anno, e sono finalizzati al conseguimento del Diploma di Istruzione Secondaria di Secondo grado; si concludono con un esame di Stato, superato il quale viene rilasciato il diploma liceale nel quale viene indicato il tipo di liceo frequentato, l'indirizzo scelto e le competenze acquisite; viene fatto riferimento anche alle eventuali opzioni scelte. Al termine del percorso quinquennale gli studenti avranno la possibilità di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire negli studi di Istruzione e Formazione Superiore, di Istruzione Tecnica Superiore e nei percorsi universitari.

Gli istituti scolastici, nei limiti della disponibilità di organico e tenendo in considerazione le richieste degli allievi e delle loro famiglie, possono utilizzare spazi di flessibilità. Si tratta di una percentuale dell'orario scolastico annuale che le scuole possono gestire in modo autonomo: non più del 20% nel primo biennio, non più del 30% nel secondo biennio e non più del 20% nel quinto anno. I Licei possono decidere di utilizzare questa percentuale di flessibilità per approfondire le discipline obbligatorie o per attivare nuovi insegnamenti, tra quelli previsti in un apposito elenco.

Per l'a.s. 2013-14 dovrebbe essere attivato il Liceo Sportivo. Al momento della pubblicazione della presente guida non è ancora terminato l'iter di approvazione di questo nuovo percorso. Si rimanda alla guida online per aggiornamenti.

Liceo Classico

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Classico

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre amare lo studio e la lettura, essere interessati alla cultura e avere una buona preparazione di base. È utile essere ordinati, precisi e sapersi organizzare nello studio; bisogna, inoltre, avere particolare interesse per le materie umanistiche (italiano, storia, geografia, lingua straniera, etc...).

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:

- conoscere in modo dettagliato le linee di sviluppo della società da diversi punti di vista: linguistico, letterario, storico, istituzionale, filosofico e scientifico, anche attraverso lo studio di autori rappresentativi e delle loro opere
- individuare l'importanza della tradizione come chiave per comprendere la realtà attuale
- comprendere i testi greci e latini dal punto di vista lessicale e semantico (relativo all'uso e al significato delle parole e delle frasi) e sintattico (relativo alle relazioni grammaticali tra i vocaboli) per ottenere una conoscenza approfondita della lingua italiana
- sviluppare competenze e capacità di argomentazione, comprendere testi e risolvere problemi

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	5	5	4	4	4
Lingua e cultura greca	4	4	3	3	3
Lingua e cultura staniera	3	3	3	3	3
Storia	-	-	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Filosofia	-	-	3	3	3
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze naturali**	2	2	2	2	2
Storia dell'arte	-	-	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	**27**	**27**	**31**	**31**	**31**

* con Informatica (al primo biennio)
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.
Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.
Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Liceo Scientifico

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Scientifico

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre avere una buona preparazione di base, buona capacità di memoria e di concentrazione. È utile essere precisi e sapersi organizzare nello studio; inoltre è necessario avere particolare interesse per le materie scientifiche (matematica, scienze, tecnologia) e per il linguaggio logico- matematico.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del percorso l'allievo acquisirà le seguenti competenze:

- avere una formazione sia nell'ambito scientifico sia nell'ambito linguistico, storico e filosofico, comprendendo i rapporti tra i metodi di conoscenza caratteristici della matematica e quelli degli studi umanistici
- riconoscere le connessioni tra il pensiero matematico e quello filosofico
- comprendere il metodo matematico e utilizzarlo per risolvere problemi
- saper usare strumenti di calcolo
- conoscere bene i concetti fondamentali delle scienze naturali (chimica, biologia, scienze della terra, astronomia) e della fisica, anche attraverso l'uso di laboratori
- conoscere in modo approfondito il linguaggio specifico e i metodi di indagine delle scienze sperimentali
- comprendere le possibili applicazioni dei risultati scientifici nella vita quotidiana

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	3	3	3
Matematica*	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali**	2	2	3	3	3
Disegno e Storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

* con Informatica (al primo biennio)
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.
Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il /la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post-diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica. Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.
Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROVINCIA DI ASTI

PROVINCIA DI BIELLA

PROVINCIA DI CUNEO

PROVINCIA DI NOVARA

PROVINCIA DI TORINO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

PROVINCIA DI VERCELLI

Liceo Scientifico

OPZIONE SCIENZE APPLICATE

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Scientifico con Opzione scienze applicate

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre avere una buona preparazione di base, buona capacità di memoria e di concentrazione. È utile essere precisi e sapersi organizzare nello studio; bisogna, inoltre, avere particolare interesse per gli studi di tipo scientifico e per le nuove tecnologie ed essere appassionato di informatica, chimica, biologia, fisica.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- conoscere i concetti e le teorie scientifiche anche attraverso la pratica nei laboratori
- riconoscere le strutture logiche e i modelli utilizzati nella ricerca scientifica
- identificare le caratteristiche e il contributo del linguaggio storico-naturale, simbolico, matematico, logico, formale, artificiale
- capire il ruolo della tecnologia come connessione tra scienza e vita quotidiana
- comprendere quale ruolo hanno le tecnologie informatiche nelle conoscenze e nello sviluppo scientifico
- utilizzare gli strumenti informatici per analizzare i dati
- applicare i metodi scientifici in settori differenti

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica	5	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali*	3	4	5	5	5
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	**27**	**27**	**30**	**30**	**30**

* Biologia, Chimica, Scienze della Terra

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROVINCIA DI ASTI

PROVINCIA DI BIELLA

PROVINCIA DI CUNEO

PROVINCIA DI NOVARA

PROVINCIA DI TORINO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

PROVINCIA DI VERCELLI

Liceo Linguistico

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Linguistico

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre avere una buona preparazione di base e buona capacità di memoria e di concentrazione. Bisogna, inoltre, avere particolare interesse per le lingue straniere e per la cultura di altri paesi. È utile avere capacità comunicative ed essere intellettualmente curiosi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:

- conoscere tre lingue straniere ad un livello intermedio (due lingue a livello B2 e una a livello B1 del QCER - Quadro Comune Europeo di Riferimento per la conoscenza delle lingue)
- comunicare in tre lingue in situazioni differenti
- passare con facilità da una lingua all'altra
- studiare alcuni argomenti in una lingua diversa dall'italiano
- conoscere la cultura, la storia e le tradizioni dei paesi di cui si studia la lingua attraverso le opere letterarie, audiovisive e artistiche
- sapersi rapportare con la cultura e le conoscenze delle civiltà straniere grazie ai contatti con queste e attraverso esperienze di studio all'estero

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua (e cultura) latina	2	2	-	-	-
Lingua e cultura straniera 1*	4	4	3	3	3
Lingua e cultura straniera 2*	3	3	4	4	4
Lingua e cultura straniera 3*	3	3	4	4	4
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica**	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze naturali***	2	2	2	2	2
Storia dell'arte	-	-	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	**27**	**27**	**30**	**30**	**30**

* sono comprese 33 ore annuali di conversazione col docente di madrelingua
** con Informatica (al primo biennio)
*** Biologia, Chimica, Scienze della Terra

N.B. Dal terzo anno è previsto l'insegnamento in lingua straniera di una disciplina non linguistica (CLIL), compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse assegnato, tenuto conto delle richieste degli studenti e delle loro famiglie. Dal quarto anno è previsto inoltre l'insegnamento, in una diversa lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL), compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse assegnato, tenuto conto delle richieste degli studenti e delle loro famiglie.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Liceo delle Scienze Umane

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo delle Scienze Umane

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre avere una buona preparazione di base, capacità comunicative e propensione a stare a contatto con le persone. È utile avere interesse per l'ambito sociale, per le tematiche relative all'educazione e alla psicologia (intesa come studio dei processi mentali, della personalità, del comportamento dal punto di vista filosofico, medico e biologico); alla pedagogia (intesa come studio delle teorie, delle metodologie e delle problematiche che riguardano l'educazione e la formazione dell'uomo); all'antropologia (intesa come studio delle caratteristiche del comportamento dell'uomo e/o dei gruppi umani) e alla sociologia (intesa come studio dell'evoluzione e dello sviluppo delle strutture sociali). Bisogna, inoltre, avere buona capacità di concentrazione e curiosità intellettuale.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- conoscere gli ambiti di studio delle scienze umane attraverso lo studio della psicologia, della pedagogia, della sociologia e dell'antropologia
- apprendere le tipologie educative, relazionali e sociali della cultura occidentale attraverso lo studio di autori e opere
- confrontare teorie e strumenti per capire le differenti realtà sociali, prestando particolare attenzione all'ambito dell'educazione, della formazione, dei servizi alla persona, del mondo del lavoro e dell'intercultura
- saper utilizzare le metodologie relazionali e comunicative più importanti

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	2	2	2
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	3	3	3
Scienze umane*	4	4	5	5	5
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Matematica**	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze naturali***	2	2	2	2	2
Storia dell'arte	-	-	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	**27**	**27**	**30**	**30**	**30**

* Antropologia, Pedagogia, Psicologia e Sociologia
** con Informatica al primo biennio
*** Biologia, Chimica, Scienze della Terra

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

(*Attenzione: per esercitare la professione di psicologo, assistente sociale, educatore professionale, insegnante di qualsiasi ordine e grado, è necessario, dopo il diploma liceale, frequentare l'università e conseguire la laurea*).

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Liceo delle Scienze Umane

OPZIONE ECONOMICO-SOCIALE

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo delle Scienze Umane con Opzione Economico-sociale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre avere una buona preparazione di base, capacità comunicative e propensione a stare a contatto con le persone. È utile avere interesse per l'ambito sociale, per l'economia e lo studio delle leggi; bisogna, inoltre, avere buona capacità di concentrazione ed essere intellettualmente curiosi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- conoscere i concetti e i metodi offerti dalle scienze economiche, giuridiche e sociologiche
- studiare a fondo le materie economiche e giuridiche
- comprendere e classificare i fenomeni culturali attraverso l'individuazione di categorie antropologiche e sociali
- saper misurare i fenomeni economici utilizzando strumenti matematici, statistici e informatici
- utilizzare un punto di vista filosofico, storico-geografico e scientifico per studiare le relazioni tra i fenomeni locali, nazionali e internazionali
- individuare i collegamenti tra gli eventi culturali, economici, sociali e le istituzioni politiche
- conoscere in modo intermedio una seconda lingua straniera (livello B1 del QCER - Quadro Comune Europeo di Riferimento per la conoscenza delle lingue)

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera 1	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera 2	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Diritto ed Economia politica	3	3	3	3	3
Filosofia	-	-	2	2	2
Scienze umane*	3	3	3	3	3
Matematica**	3	3	3	3	3
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze naturali***	2	2	-	-	-
Storia dell'arte	-	-	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	**27**	**27**	**30**	**30**	**30**

* Antropologia, Metodologia della ricerca, Psicologia e Sociologia
**con Informatica al primo biennio
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

(*Attenzione: per esercitare la professione di psicologo, assistente sociale, educatore professionale, insegnante di qualsiasi ordine e grado, è necessario, dopo il diploma liceale, frequentare l'università e conseguire la laurea*).

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROVINCIA DI ASTI

PROVINCIA DI BIELLA

PROVINCIA DI CUNEO

PROVINCIA DI NOVARA

PROVINCIA DI TORINO

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

PROVINCIA DI VERCELLI

Liceo Musicale e Coreutico

SEZIONE MUSICALE

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Musicale e Coreutico - Sezione Musicale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre amare la musica e avere una buona preparazione di base. Bisogna essere propensi alla comunicazione, essere creativi, disponibili a lavorare in gruppo e avere capacità di concentrazione. È utile, inoltre, avere intuizione e senso del ritmo e saper suonare uno strumento.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:

- suonare e interpretare musica di stili ed epoche diverse
- interagire con il gruppo partecipando ad insiemi vocali (cori) e strumentali (orchestre)
- suonare un secondo strumento in aggiunta a quello di base
- conoscere le nozioni basilari per utilizzare in modo corretto la voce
- utilizzare le tecnologie elettroacustiche (tecnologie elettriche, elettroniche, elettromagnetiche, ecc. per produrre, elaborare e rilevare il suono) e informatiche relative alla musica
- conoscere e saper usare le più importanti tecniche per scrivere musica
- conoscere le tradizioni e gli scenari relativi alle opere, ai generi, agli autori, agli artisti e ai movimenti che riguardano la musica e la danza
- conoscere le più importanti opere musicali
- comprendere come sono cambiati gli strumenti musicali

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze naturali**	2	2	-	-	-
Storia dell'arte	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Esecuzione e interpretazione***	3	3	2	2	2
Teoria, Analisi e composizione***	3	3	3	3	3
Storia della musica	2	2	2	2	2
Laboratorio di musica d'insieme***	2	2	3	3	3
Tecnologie musicali***	2	2	2	2	2
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**

* con Informatica al primo biennio
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra
*** Insegnamenti disciplinati secondo quanto previsto dall'art. 13 comma VIII.

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.
Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.
Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

PROVINCIA DI CUNEO

E. Bianchi – Cuneo pag. 233

PROVINCIA DI NOVARA

F. Casorati – Novara pag. 241

PROVINCIA DI TORINO

A. Passoni – Torino pag. 262

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA

P. Gobetti – Omegna pag. 272

Liceo Musicale e Coreutico

SEZIONE COREUTICA

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Musicale e Coreutico - Sezione Coreutica

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre amare la danza e avere una buona preparazione di base. Bisogna avere un buon autocontrollo, avere intuizione e senso del ritmo. Può essere utile essere creativi, essere portati a collaborare. È necessario, inoltre, essere precisi e scrupolosi.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- eseguire e interpretare opere di stile ed epoche diverse
- riconoscere il movimento e le forme della danza e ricordare la terminologia specifica
- conoscere una seconda tecnica ad integrazione di quella principale
- agire in accordo con gli altri nelle esecuzioni di gruppo
- evidenziare i principali elementi che compongono i diversi linguaggi e i diversi stili
- conoscere la storia della danza, anche nelle sue correlazioni con la musica
- riconoscere le tradizioni e i diversi scenari che riguardano le opere, gli autori, i generi, gli artisti e i movimenti relativi alla danza
- saper cogliere il valore estetico in opere coreutiche di diverso genere e epoca
- conoscere i più importanti repertori coreutici

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze naturali**	2	2	-	-	-
Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Storia della danza	-	-	2	2	2
Storia della musica	-	-	1	1	1
Tecniche della danza	8	8	8	8	8
Laboratorio coreutico	4	4	-	-	-
Laboratorio coreografico	-	-	3	3	3
Teoria e pratica musicale per la danza	2	2	-	-	-
TOTALE ORE	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**

* con Informatica al primo biennio
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.
Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.
Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

PROVINCIA DI TORINO

Teatro Nuovo – Torino pag. 266

Liceo Artistico

INDIRIZZO ARTI FIGURATIVE

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Artistico - Indirizzo Arti figurative

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre possedere una certa sensibilità e curiosità per l'arte e per lo spazio in cui si vive ed essere creativi. Bisogna avere un buona manualità, essere pazienti, precisi e meticolosi; avere senso estetico. È utile avere una buona preparazione di base e nutrire particolare interesse per materie artistiche e tecnologiche.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- riconoscere gli elementi principali della forma grafica, pittorica e scultorea nei suoi aspetti espressivi e comunicativi
- conoscere e saper applicare i principi della percezione visiva
- individuare il rapporto esistente tra pittura e scultura con il paesaggio e l'architettura
- utilizzare in modo appropriato le diverse tecniche della pittura e/o scultura, anche in funzione della necessaria "contaminazione" fra le discipline tradizionali (comprese le nuove tecnologie)
- conoscere lo sviluppo storico dell'arte moderna e contemporanea e i suoi legami con le altre forme di espressione e comunicazione artistica
- conoscere e sapere applicare i principi della percezione visiva e della composizione della forma grafica, pittorica e scultorea

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze Naturali**	2	2	-	-	-
Chimica***	-	-	2	2	-
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	-	-	-
Discipline geometriche	3	3	-	-	-
Discipline plastiche e scultoree	3	3	-	-	-
Laboratorio artistico****	3	3	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Laboratorio della figurazione	-	-	6	6	8
Discipline pittoriche e/o discipline plastiche e scultoree	-	-	6	6	6
TOTALE	**34**	**34**	**35**	**35**	**35**

* con Informatica al primo biennio
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra
*** Chimica dei materiali
**** Il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli Indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali.

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROVINCIA DI ASTI

PROVINCIA DI BIELLA

PROVINCIA DI CUNEO

PROVINCIA DI NOVARA

PROVINCIA DI TORINO

PROVINCIA VERBANO-CUSIO-OSSOLA

PROVINCIA DI VERCELLI

Liceo Artistico

INDIRIZZO ARCHITETTURA E AMBIENTE

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Artistico - Indirizzo Architettura e Ambiente

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre possedere una certa sensibilità e curiosità per l'arte e per lo spazio in cui si vive ed essere creativi. Bisogna avere un buona manualità, essere pazienti, precisi e meticolosi; avere senso estetico. È utile avere una buona preparazione di base e nutrire particolare interesse per materie artistiche e tecnologiche.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:

- riconoscere gli elementi costitutivi dell'architettura e comprenderne gli aspetti funzionali ed estetici
- applicare un metodo alle diverse fasi del progetto (dalle ipotesi iniziali al disegno esecutivo) e conoscere il linguaggio geometrico come metodo di rappresentazione
- conoscere la storia dell'architettura, con particolare riferimento all'architettura moderna e all'urbanistica, come fondamento della progettazione
- individuare la relazione esistente tra il progetto architettonico, la società e l'ambiente nel quale si colloca.
- rielaborare gli elementi dell'architettura con strumenti grafici e tridimensionali
- saper usare le tecnologie informatiche in funzione della visualizzazione grafica e tridimensionale del progetto
- conoscere e saper applicare i principi della percezione visiva e della composizione della forma architettonica

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze Naturali**	2	2	-	-	-
Chimica***	-	-	2	2	-
Stora dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	-	-	-
Discipline geometriche	3	3	-	-	-
Discipline plastiche e scultoree	3	3	-	-	-
Laboratorio artistico****	3	3	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Laboratorio di architettura	-	-	6	6	8
Discipline progettuali Architettura e ambiente	-	-	6	6	6
TOTALE	**34**	**34**	**35**	**35**	**35**

* con Informatica al primo biennio
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra
*** Chimica dei materiali
**** Il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

Liceo Artistico

INDIRIZZO DESIGN

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Artistico - Indirizzo Design

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre possedere una certa sensibilità e curiosità per l'arte e per lo spazio in cui si vive ed essere creativi. Bisogna avere un buona manualità, essere pazienti, precisi e meticolosi; avere senso estetico. È utile avere una buona preparazione di base e nutrire particolare interesse per materie artistiche e tecnologiche.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:

- riconoscere gli elementi costitutivi dei linguaggi grafici, progettuali e della forma
- conoscere le radici storiche e le linee di sviluppo dei vari ambiti del design e delle arti applicate tradizionali
- comprendere il rapporto che esiste tra progetto, funzionalità e contesto, e come questo rapporto influisca sulla produzione di design
- utilizzare tecniche e tecnologie adeguate alla definizione del progetto grafico, del prototipo e del modello tridimensionale
- conoscere il patrimonio culturale e tecnico delle arti applicate
- conoscere e saper applicare i principi della percezione visiva e della composizione della forma

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze Naturali**	2	2	-	-	-
Chimica***	-	-	2	2	-
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	-	-	-
Discipline geometriche	3	3	-	-	-
Discipline plastiche e scultoree	3	3	-	-	-
Laboratorio artistico****	3	3	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Laboratorio del Design	-	-	6	6	8

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Discipline progettuali Design	-	-	6	6	6
TOTALE	**34**	**34**	**35**	**35**	**35**

* con Informatica al primo biennio
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra
*** Chimica dei materiali
**** Il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

B. Cellini – Valenza pag. 217
J. Ottolenghi – Acqui Terme pag. 218

PROVINCIA DI ASTI

B. Alfieri – Asti pag. 222

PROVINCIA DI CUNEO

A. Bertoni – Saluzzo pag. 233
P. Gallizio – Alba pag. 235

PROVINCIA DI NOVARA

F. Casorati – Romagnano pag. 241

PROVINCIA DI TORINO

R. Cottini – Torino pag. 255
F. Faccio – Castellamonte pag. 257
P. Martinetti – Caluso pag. 261
A. Passoni – Torino pag. 262
Primo – Torino pag. 264

PROVINCIA VERBANO-CUSIO-OSSOLA

P. Gobetti – Omegna pag. 272

PROVINCIA DI VERCELLI

A. Alciati – Trino Vercellese pag. 275
A. Alciati – Vercelli pag. 275
Liceo Artistico – Varallo pag. 276

Liceo Artistico

INDIRIZZO AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Artistico - Indirizzo Audiovisivo e Multimediale

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre possedere una certa sensibilità e curiosità per l'arte e per lo spazio in cui si vive ed essere creativi. Bisogna avere un buona manualità, essere pazienti, precisi e meticolosi; avere senso estetico. È utile avere una buona preparazione di base e nutrire particolare interesse per materie artistiche e tecnologiche.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:

- riconoscere gli elementi costitutivi dei linguaggi audiovisivi e multimediali, possedere i fondamenti storici e concettuali.
- conoscere le principali opere audiovisive contemporanee e il loro legame con le altre forme di espressione artistica
- applicare le tecniche adeguate nei processi operativi ed essere in grado di innovare le discipline tradizionali
- conoscere e saper applicare i principi della percezione visiva e della composizione dell'immagine

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze Naturali**	2	2	-	-	-
Chimica***	-	-	2	2	-
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	-	-	-
Discipline geometriche	3	3	-	-	-
Discipline plastiche e scultoree	3	3	-	-	-
Laboratorio artistico****	3	3	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Laboratorio audiovisivo e multimediale	-	-	6	6	8
Discipline audiovisivo e multimediale	-	-	6	6	6
TOTALE	**34**	**34**	**35**	**35**	**35**

* con Informatica al primo biennio
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra
*** Chimica dei materiali
**** Il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ASTI

B. Alfieri – Asti pag. 222

PROVINCIA DI NOVARA

A. Modigliani – Novara pag. 242

PROVINCIA DI TORINO

R. Cottini – Torino pag. 255
F. Faccio – Castellamonte pag. 257
P. Martinetti – Caluso pag. 261
Primo – Torino pag. 264

PROVINCIA VERBANO-CUSIO-OSSOLA

P. Gobetti – Omegna pag. 272

PROVINCIA VERCELLI

A. Alciati – Vercelli pag. 275
Liceo Artistico – Varallo pag. 276

Liceo Artistico

INDIRIZZO GRAFICA

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Artistico - Indirizzo Grafica

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre possedere una certa sensibilità e curiosità per l'arte e per lo spazio in cui si vive ed essere creativi. Bisogna avere un buona manualità, essere pazienti, precisi e meticolosi; avere senso estetico. È utile avere una buona preparazione di base e nutrire particolare interesse per materie artistiche e tecnologiche.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- riconoscere gli elementi costitutivi dei linguaggi progettuali e grafici
- avere consapevolezza delle radici storiche e delle principali linee di sviluppo nei vari ambiti della produzione grafica e pubblicitaria
- conoscere e applicare le tecniche grafico-pittoriche e informatiche nei processi operativi
- comprendere il rapporto che esiste tra progetto, prodotto e contesto, e come questo rapporto influisca nella comunicazione visiva ed editoriale
- utilizzare tecniche e tecnologie adeguate alla progettazione e produzione grafica
- conoscere e saper applicare i principi della percezione visiva e della composizione della forma grafico-visiva

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze Naturali**	2	2	-	-	-
Chimica***	-	-	2	2	-
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	-	-	-
Discipline geometriche	3	3	-	-	-
Discipline plastiche e scultoree	3	3	-	-	-
Laboratorio artistico****	3	3	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Laboratorio di grafica	-	-	6	6	8
Discipline grafiche	-	-	6	6	6
TOTALE	**34**	**34**	**35**	**35**	**35**

* con Informatica al primo biennio
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra
*** Chimica dei materiali
**** Il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli Indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

PROVINCIA DI ASTI

B. Alfieri – Asti pag. 222

PROVINCIA DI CUNEO

E. Bianchi – Cuneo pag. 233
P. Gallizio – Alba pag. 235

PROVINCIA DI NOVARA

A. Modigliani – Novara pag. 242

PROVINCIA DI TORINO

F. Faccio – Castellamonte pag. 257
Primo – Torino pag. 264

PROVINCIA VERBANO-CUSIO-OSSOLA

P. Gobetti – Omegna pag. 272

PROVINCIA VERCELLI

A. Alciati – Vercelli pag. 275
A. Alciati – Trino pag. 275

Liceo Artistico

INDIRIZZO SCENOGRAFIA

DURATA: 5 anni

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma di Liceo Artistico – Indirizzo Scenografia

CARATTERISTICHE PERSONALI.
Attitudini, predisposizioni e interessi utili per affrontare con successo il percorso:

Per affrontare al meglio questo percorso occorre possedere una certa sensibilità e curiosità per l'arte e per lo spazio in cui si vive ed essere creativi. Bisogna avere un buona manualità, essere pazienti, precisi e meticolosi; avere senso estetico. È utile avere una buona preparazione di base e nutrire particolare interesse per materie artistiche e tecnologiche.

COSA SI IMPARA.
Obiettivi, competenze:

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:
- riconoscere gli elementi costitutivi della scenografia nei vari ambiti dello spettacolo, del teatro e del cinema
- avere consapevolezza delle radici storiche e delle principali linee di sviluppo nei vari ambiti della progettazione e realizzazione scenografica
- comprendere il rapporto che esiste tra spazio scenico, testo e regia, e come questo rapporto influisca sulla produzione di una scenografia.
- utilizzare tecniche e tecnologie adeguate alla progettazione e realizzazione degli allestimenti scenici
- individuare il legame tra la scenografia e l'allestimento di spazi finalizzati all'esposizione (come spazi per mostre, musei, etc...)
- conoscere e saper applicare i principi della percezione visiva e della composizione dello spazio scenico

COSA SI STUDIA.
Struttura del percorso formativo:

ATTENZIONE: i quadri orari sono indicativi. I singoli Istituti possono gestire in modo autonomo una percentuale dell'orario scolastico annuale, approfondendo le discipline obbligatorie o attivando nuovi insegnamenti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze Naturali**	2	2	-	-	-
Chimica***	-	-	2	2	-
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	-	-	-
Discipline geometriche	3	3	-	-	-
Discipline plastiche e scultoree	3	3	-	-	-
Laboratorio artistico****	3	3	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

(segue)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Laboratorio di scenografia	-	-	5	5	7
Discipline geometriche e scenotecniche	-	-	2	2	2
Discipline progettuali scenografiche	-	-	5	5	5
TOTALE	**34**	**34**	**35**	**35**	**35**

* con Informatica al primo biennio
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra
*** Chimica dei materiali
**** Il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli Indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

COSA SI PUÒ FARE DOPO.

Opportunità professionali e formative:

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.
Potrà inoltre inserirsi nel mondo del lavoro e partecipare ai concorsi pubblici.

DOVE SI TROVA.

Istituti di Istruzione Superiore che attivano il percorso:

4.

Profilo delle offerte provinciali

4.1. Indice analitico

Verranno presentate di seguito delle brevi schede per ogni Provincia contenenti un quadro del contesto economico, una panoramica dell'offerta formativa e la presentazione dei servizi di orientamento provinciali.

Potrete inoltre trovare l'indirizzario completo:

- delle **Agenzie Formative** e degli **Istituti Superiori** statali e paritari che attivano nell'anno scolastico 2012/2013 percorsi rivolti a ragazzi in uscita dalla Scuola Secondaria di Primo grado
- dei **Centri Informagiovani**
- degli **Uffici di relazione con il pubblico** provinciali e regionali

Al fine di agevolare gli studenti e le famiglie nell'individuazione delle sedi scolastiche si è scelto di utilizzare le denominazioni delle scuole in cui si svolgono i corsi, rinunciando talvolta alla denominazione ufficiale che in virtù della nuova normativa accorpa le precedenti istituzioni scolastiche.

Ci si scusa per eventuali errori e si ringrazia per le segnalazioni che potranno essere inviate a:

orientamento@regione.piemonte.it.

4.2. Provincia di Alessandria

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO.
Analisi del contesto economico provinciale

La Provincia di Alessandria è, per estensione, la terza del Piemonte dopo Torino e Cuneo, posta in un'area centrale del triangolo industriale tra Piemonte, Lombardia e Liguria.
Sotto il profilo socio-economico, si presenta con svariate peculiarità: il capoluogo Alessandria è la sede delle industrie chimiche, della gomma, della plastica e delle meccaniche, concentrate principalmente nel polo industriale di Spinetta Marengo.
Acqui è la "città delle terme" conosciuta anche per il suo vino, il Brachetto Docg; rinomato per il vino anche il bacino di Ovada, territorio di imprese meccaniche e del legno. Casale Monferrato è la città di confine tra la collina coltivata a vite e la pianura risicola, sede dell'industria "del freddo" (attrezzature e mezzi per la refrigerazione), delle macchine grafiche e di centri direzionali nazionali dell'industria del cemento.
Di particolare importanza, sempre nell'area Casalese, il *distretto orafo* di Valenza, che, pur risentendo della crisi per la crescente concorrenza dei paesi a basso costo del lavoro, gioca un ruolo rilevante sul fronte delle esportazioni.
Tortona, per la posizione di cerniera della zona sulla direttrice Nord-Sud verso il centro portuale di Genova, è l'area a maggiore valenza tecnologica della provincia, sede del Parco Scientifico Tecnologico della Valle Scrivia con imprese chimiche della plastica, del packaging e della logistica. Novi Ligure è conosciuta per il suo polo dolciario tra i più dinamici e competitivi del *made in Italy*, senza dimenticare il grande centro commerciale di Serravalle Scrivia, uno dei più grandi Outlet Village d'Europa.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE IN PROVINCIA.
Quadro dell'offerta formativa del territorio

A seguito dei successivi interventi di riforma del Sistema delle autonomie scolastiche l'offerta formativa dell'Istruzione Secondaria, soprattutto in ambito tecnico e professionale, è oggi molto variegata sul territorio provinciale. L'offerta di Istruzione Liceale è distribuita in tutte le città della provincia (Alessandria, Casale Monferrato, Tortona, Novi Ligure, Acqui Terme, Ovada, Valenza Po). Gli Istituti Tecnici e Professionali sono diffusi capillarmente, eccezione fatta per la città di Casale Monferrato dove sono assenti percorsi di Istruzione Professionale. Si articolano in una pluralità di indirizzi di studio che proseguono tradizioni specifiche, come nel caso dell'Indirizzo Agroalimentare e Agroindustriale nel Casalese e dell'Indirizzo Artistico-Figurativo-Design a Valenza ma più in generale sono presenti tutti gli indirizzi finalizzati alla produzione industriale e ai servizi amministrativi per le imprese. A questo nucleo consolidato si è affiancata in questi anni una nuova attenzione alla valorizzazione turistica dei territori e dei servizi connessi, con gli indirizzi enogastronomici e alberghieri, in modo particolare nel Novese e nell'Acquese.
La Formazione Professionale dedicata ai giovani in obbligo di istruzione e formativo è gestita da 8 Agenzie Formative accreditate presso la Regione Piemonte. L'offerta formativa e le Qualifiche Professionali rilasciate spaziano in vari settori della produzione (elettrico, meccanico, orafo) e dei servizi (servizi per le imprese, servizi turistico-alberghieri e del benessere), integrandosi con l'offerta del sistema dell'Istruzione Professionale sui 5 bacini territoriali in cui è suddivisa la provincia (Alessandria, Casale Monferrato- Valenza, Tortona, Novi Ligure, Acqui Terme-Ovada).
Da alcuni anni l'offerta per i giovani in obbligo di istruzione si è arricchita di utili strumenti di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica che fanno leva sull'integrazione tra il sistema dell'Istruzione e quello della Formazione Professionale. Tali interventi fungono da "ponte" tra il sistema dell'istruzione e la formazione professionale o viceversa.

ORIENTAMENTO IN PROVINCIA.
Servizi di orientamento per i giovani del territorio

La Provincia di Alessandria dispone dal 2001 di un Servizio di Orientamento, istituito con l'obiettivo di agevolare il successo formativo dei giovani tra i 13 e i 22 anni di età, supportandoli e orientandoli nelle loro scelte formative e professionali.
Le attività, definite dall'atto di indirizzo regionale e dal piano provinciale delle azioni d'orientamento, si articolano in differenti tipologie di interventi di informazione, formazione orientativa e consulenza individualizzata o in gruppi, attivazione di tirocini orientativi per il reinserimento in percorsi formativi. Gli interventi, attraverso la collaborazione di più enti e organizzazioni, possono essere messi in atto direttamente presso le Scuole o presso le sedi dei Centri per l'Impiego con il principale obiettivo di prevenire

e contrastare la dispersione scolastica, accompagnando i giovani fruitori dei servizi verso l'inserimento o il reinserimento in percorsi di formazione scolastica e professionale adeguati.
Attualmente, questo Servizio si avvale di esperti d'orientamento che operano all'interno del Centro per l'Impiego, nelle sedi di Alessandria, Acqui Terme, Novi Ligure, Ovada e Valenza, che agiscono in modo coordinato con il servizio Formazione Professionale.
I giovani possono accedere al Centro in maniera volontaria oppure convocati a seguito di segnalazione se risultano a rischio di dispersione scolastica. Dopo questo primo contatto, viene fissato un appuntamento con il consulente d'orientamento per il primo colloquio, durante il quale l'esperto e il giovane esaminano la situazione e concordano un percorso individuale che preveda altri incontri e attività. L'obiettivo è quello di aiutare il giovane a prendere coscienza delle proprie risorse (interessi, capacità, potenzialità, motivazioni, ecc.) e delle eventuali criticità e supportarlo nella messa a punto di un progetto formativo e professionale il più possibile rispondente alle caratteristiche possedute.
Tra novembre e gennaio, vengono inoltre svolti seminari informativi e di orientamento rivolti agli alunni delle Scuole Secondarie di Primo grado sul tema della scelta scolastica e dei possibili canali di assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione.
I consulenti d'orientamento partecipano attivamente all'organizzazione e alla gestione del salone provinciale dell'orientamento "Evoluzione", rivolto in prevalenza ai giovani in uscita dalle Scuole Secondarie di Secondo grado, nonché ad iniziative similari organizzate dai comuni limitrofi, come ad esempio il "Salone della scuola di Novi", specificamente rivolto ai ragazzi in uscita dalla Scuola Secondaria di Primo grado.
Per i ragazzi già inseriti nelle Scuole Superiori o nella Formazione Professionale vengono svolti seminari sulle tematiche inerenti al mondo del lavoro, alla ricerca attiva e alle competenze richieste.
Tutti i servizi sono forniti gratutitamente.

Centro per l'Impiego di Acqui Terme
Via Crispi, 15 - Acqui Terme
Tel. 0144 322014
Fax 0144 321972

Centro per l'Impiego di Alessandria
Via Cavour, 17 - Alessandria
Tel. 0131 303359
Fax 0131 303351

Centro per l'Impiego di Casale Monferrato
Via Magnocavallo, 11/13 - Casale Monferrato
Tel. 0142 452394
Fax 0142 422086

Centro per l'Impiego di Novi Ligure
Via Oneto, 29 - Novi Ligure
Tel. 0143 2374
Fax 0143 321296

Centro per l'Impiego di Tortona
Via Marsala, 22 - Tortona
Tel. 0131 861402
Fax 0131 847821

Sportello per l'Impiego di Ovada
Via Pietro Nenni, 12 - Ovada
Tel. 0143 80150
Fax 0143 824455

Sportello per l'Impiego di Valenza
Via IX febbraio, 16 - Valenza
Tel. 0131 942104
Fax 0131 920611

Orari di apertura al pubblico:
Lunedì e martedì: 8,45-12,30 / 14,30-16,00
Dal mercoledì al venerdì: 8,45-12,30

Call Center
Dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 14,00
Tel. 0131 303359 - 0131 303367
call.center@provincia.alessandria.it

INDIRIZZI UTILI PER L'INFORMAZIONE, ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E ISTRUZIONE DEI GIOVANI IN USCITA DALLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Agenzie formative

C.I.O.F.S. - F.P. PIEMONTE
Via Gagliaudo 3 – Alessandria
Tel. 013143221
Fax 0131262344
mciofs@ciofs.net
www.ciofs.net
- Operatore della Ristorazione – Preparazione pasti

C.I.O.F.S. - F.P. PIEMONTE
Piazza San Francesco 16 – Casale Monferrato
Tel. 0142454876
Fax 0142461109
qciofs@ciofs.net
www.ciofs.net
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico - Costruzioni su Macchine Utensili
- Operatore della Trasformazione Agroalimentare - Conservazione e Trasformazione degli Alimenti

C.I.O.F.S. - F.P. PIEMONTE
Via Silvio Ferrari 3 – Tortona
Te. 0131822784
Fax 0131868251
direzione.tortona@ciofs.net
www.ciofs.net
- Operatore ai Servizi di Vendita

CNOS-FAP
Corso Acqui 398 – Alessandria
Tel. 013134364
Fax 0131249004
segreteria.alessandria@cnosfap.net
www.cnos-fap.net
- Operatore Meccanico – Costruzione su Macchina Utensili
- Operatore ai Servizi di Vendita

CNOS-FAP
Via Romita 67 – Serravalle Scrivia
Tel 0143686465
Fax 0143608557
segreteria.serravalle@cnosfap.net
www.cnos-fap.net
- Operatore ai Servizi di Vendita

CONSORZIO PER LA F.P. NELL'ACQUESE SCRL
Via Principato di Seborga 6 - Acqui Terme
Tel. 0144313418
Fax 0144310092
info@formalberghiera.org
www.formalberghiera.org
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar

ENAIP
Via Principato di Seborga 6 - Acqui Terme
Tel. 0144313413
Fax 0144313342
csf-acquiterme@enaip.piemonte.it
www.enaip.piemonte.it
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili

ENAIP
P.zza S. Maria di Castello 9 – Alessandria
Tel. 0131223563
Fax 0131288868
csf-alessandria@enaip.piemonte.it
www.enaip.piemonte.it
- Operatore del Benessere - Acconciatura
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti

FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS
Str. Boscomarengo 1/e - Novi Ligure
Tel. 0143323807
Fax 0143320695
centro.novi@casadicarita.org
www.casadicarita.org
- Operatore Amministrativo – Segretariale

FOR.AL CONSORZIO PER LA F.P. NELL'ALESSANDRINO
Corso 100 Cannoni 4 – Alessandria
Tel. 0131234663
Fax 0131287945
alessandria@foral.org
www.foral.org
- Operatore Elettrico

FOR.AL CONSORZIO PER LA F.P. NELL'ALESSANDRINO
Via Luigi Marchino 2 - Casale Monferrato
Tel. 014275532
Fax 014279151
casale@foral.org
www.foral.org
- Operatore ai Servizi di Vendita

FOR.AL CONSORZIO PER LA F.P. NELL'ALESSANDRINO
Via Carducci 6 - Novi Ligure
Tel. 014375323
Fax 0143322284
novi@foral.org
www.foral.org
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili

FOR.AL CONSORZIO PER LA F.P. NELL'ALESSANDRINO
Via Raffaello 2 – Valenza
Tel. 0131952743
Fax 0131924395
valenza@foral.org
www.foral.org
- Operatore delle Lavorazioni Artistiche - Oreficeria

ISTITUTO SANTACHIARA
Piazzetta Gambara 1 – Tortona
Tel. 0131862335
Fax 0131829811
agenziaformativa.tortona@santachiaraodpf.it
www.santachiaraodpf.it
- Operatore del Benessere - Estetica
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar

Istituti di Scuola Secondaria di Secondo grado

L.B. ALBERTI
Strada Fontanile 5 – Valenza
Tel. 0131924614
Fax 0131924614
bcelliva@tin.it
www.istitutocellini.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate
- Liceo Linguistico

AMALDI
Via Mameli 9 - Novi Ligure
Tel. 014376604
Fax 014376605
segreteria@liceoamaldi.net
www.liceoamaldi.net
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate
- Liceo Linguistico

AMALDI
Via Aurelio Saffi 51 – Novi Ligure
Tel. 01432069
Fax 0143746819
segreteria@liceoamaldi.net
www.liceoamaldi.net
- Liceo delle Scienze Umane

ARTUSI
Via Don Bosco 1 – Casale Monferrato
Tel 014273722
Fax 014273722
istitutoalberghieroartusi@virgilio.it
www.istitutoartusi.it
Istituto paritario
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

C. BALBO
Via Galeotto del Carretto 1- Casale Monferrato
Tel. 0142417707
Fax 0142418784
balbo@istitutobalbo.it
istitutobalbo.it
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico

C. BALBO
Via Vercelli 1 – Casale Monferrato
Tel. 0142452316
Fax 0142460849
lanza@istitutobalbo.it
istitutobalbo.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane - Opzione Economico-Sociale
- Liceo Linguistico

C. BARLETTI
Via Duchessa di Galliera 91 – Ovada
Tel. 014381576
Fax 0143835061
barlova@tin.it
www.issbarletti.it
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica

C. BARLETTI
Via Pastorino 12 – Ovada
Tel. 014386350
Fax 014386350
barlova@tin.it
www.iisbarletti.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

G. BOCCARDO
Viale Saffi 47/51 - Novi Ligure
Tel. 014378287
Fax 01432784
doriano1@tin.it
www.istitutoboccardoria.it
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Servizi del Turismo
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
- Istituto Tecnico – Turismo
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

D. CARBONE
Corso Cavour 6 – Tortona
Tel. 0131861485
Fax 0131880567
marconi@marconitortona.it
www.marconitortona.it
- Operatore amministrativo-segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing

C. CARRÀ
Strada Fontanile 5 – Valenza
Tel. 013945855-6
Fax 0131946008
bcelliva@tin.it
www.istitutocellini.it
- Liceo artistico – Arti figurative
- Liceo artistico – Architettura e Ambiente

CASA DI PENA
Via Casale 50/A – San Michele – Alessandria
Tel. 0131945855-6
Fax 0131946008
bcelliva@tin.it
www.istitutocellini.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio

S. CATERINA MADRI PIE
Via Buffa 6 – Ovada
Tel. 014380360
Fax 014380346
ist.santacaterina@libero.it
www.istitutosantacaterinamadrepie.it
Istituto paritario
- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane - Opzione Economico Sociale

B. CELLINI
Strada Pontecurone 6 – Valenza
Tel. 0131941764
Fax 0131942877
bcelliva@tin.it
www.istitutocellini.it
- Liceo Artistico – Design

CENTRO STUDI ALEXANDRIA
Via Don Orione 6 - Alessandria
Tel. 0131254253
Fax 0131254253
info@centrostudialexandria.it
www.centrostudialexandria.it
Istituto paritario
- Liceo Scientifico

G. CIAMPINI
Via G. Verdi 44 - Novi Ligure
Tel. 014373015 - 0143321043 -014378900
Fax 0143743097
info@ciampini.it
www.ciampini.it
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Biotecnologie Ambientali
  Articolazione Biotecnologie Sanitarie
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica, Meccatronica
- Istituto Tecnico – Agraria e Agroindustria

A. DORIA
Viale Saffi 51 – Novi Ligure
Tel. 01432069
Fax 0143746819
segreteria@liceoamaldi.net
www.liceoamaldi.net
- Liceo Classico

E. FERMI
Via Morbelli 33 – Alessandria
Tel. 0131252558
Fax 0131231875
i.fermi@ipsiafermial.it
www.ipsiafermial.it
- Operatore dell'Abbigliamento
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Operatore Elettrico
- Operatore Elettronico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, Impianti e Servizi Tecnici Industriali e Civili
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianato
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
  Articolazione Arti Ausiliare delle Professioni Sanitarie - Odonto-iatriche

G. GALILEI
Spalto Borgoglio 49 – Alessandria
Tel. 0131252996 - 0131251027
Fax 0131262847
alps01000p@istruzione.it
www.scientificogalilei.net
- Liceo Scientifico

G. GALILEI
Via Lumelli 22 – Alessandria
Tel. 0131252308
Fax 0131262847
alps01000p@istruzione.it
www.scientificogalilei.net
- Liceo Scientifico

LEARDI
Via Leardi 1 – Casale Monferrato
Tel. 0142452031
Fax 014276136
istitutoleardi@istitutoleardi.it
www.istitutoleardi.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Grafica e Comunicazione
- Istituto Tecnico – Turismo

V. LUPARIA
Via Luparia 14 – Rosignano Monferrato
Tel. 0142488151
Fax 0142488748
segreteria@luparia.it
www.luparia.it
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
  Articolazione Produzioni e Trasformazioni
  Articolazione Gestione dell'Ambiente e del Territorio

G. MARCONI
Viale Einaudi 6 – Tortona
Tel. 0131866326 - 0131813953
Fax 0131862767
marconi@marconitortona.it
www.marconitortona.it
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Telecomunicazioni
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica e Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

G. MIGLIARA
Via Plana 42 – Alessandria
Tel. 0131252250
Fax 0131252250
migliara@email.it
www.vincialessandria.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

P.L. NERVI
Spalto Borgoglio 77 – Alessandria
Tel. 0131444973 - 0131445182
Fax 0131231451
itg.nervi@tin.it
www.nervialessandria.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio

C. NOÈ
Strada Pontecurione 17 – Valenza
Tel. 0131945855-6
Fax 0131946008
bcelliva@tin.it
www.istitutocellini.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

J. OTTOLENGHI
Via de Gasperi 66 – Acqui Terme
Tel. 0144320645
Fax 0144350098
istituto.parodi@liceoparodi.it
www.liceoparodi.it
- Liceo Artistico - Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico - Arti Figurative
- Liceo Artistico – Design

PALLI
Via Galeotto del Carretto 1- Casale Monferrato
Tel. 0142417707
Fax 0142418784
balbo@istitutobalbo.it
www.istitutobalbo.it
- Liceo Scientifico

G. PARODI
Via de Gasperi 66 – Acqui Terme
Tel. 0144320645
Fax 0144350098
istituto.parodi@liceoparodi.it
www.liceoparodi.it
- Liceo Scientifico

G. PARODI
Corso Bagni 1 – Acqui Terme
Tel. 0144322254
Fax 0144350098
istituto.parodi@liceoparodi.it
www.liceoparodi.it
- Liceo Classico
- Liceo delle Scienze Umane

B. PASCAL
Via Pastorino 10 – Ovada
Tel. 014386350
Fax 014386350
barlova@tin.it
www.issbarletti.it
- Liceo Scientifico

G. PEANO
Via Vittorio Veneto 3 – Tortona
Tel. 0131862259
Fax 0131861991
liceopeano@liceopeano.it
www.liceopeano.it
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico
- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane

G. PLANA
Piazza Matteotti 29 – Alessandria
Tel. 0131254740
Fax 0131254740
gplana@saluzzo-plana.it
www.saluzzo-plana.it
- Liceo Classico

D.R. SALUZZO
Via Faà di Bruno 85 – Alessandria
Tel. 0131252276
Fax 013141307
info@saluzzo-plana.it
www.saluzzo-plana.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane - Opzione Economico Sociale
- Liceo Linguistico

A. SOBRERO
Via Candiani d'Olivola 19 – Casale Monferrato
Tel. 0142454543
Fax 0142451850
alis01400l@istruzione.it
www.sobrero.it
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

F. TORRE
Corso Carlo Marx – Acqui Terme
Tel. 0144312550
Fax 0144311708
segreteria@scuoletorre.it
www.scuoletorre.it
- Istituto Tecnico – Chimica Materiali e Biotecnologie
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica

F. TORRE
Corso Divisione Acqui 88 - Acqui Terme
Tel. 0144310036
Fax 0144313379
segreteria@scuoletorre.it
www.scuoletorre.it
- Istituto Tecnico – Turismo

F. TORRE
Via Moriondo 58 – Acqui Terme
Tel. 014457287
Fax 014457287
segreteria@scuoletorre.it
www.scuoletorre.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing

F. TORRE
Via Moriondo 50 – Acqui Terme
Tel. 0144324864
Fax 0144324864
segreteria@scuoletorre.it
www.scuoletorre.it
- Operatore Elettrico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, Impianti e Servizi Tecnici Industriali e Civili

L. DA VINCI
Via Trotti 19 – Alessandria
Tel. 0131252217
Fax 013143200
istvinci@libero.it
www.vincialessandria.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali

L. DA VINCI
Via Pastorino 12 – Ovada
Tel. 014386350
Fax 0143835061
barlova@tin.it
www.issbarletti.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing

A. VOLTA
Spalto Marengo 42 – Alessandria
Tel. 0131227239
Fax 0131225713
segreteria@volta.alessandria.it
http://itis.volta.alessandria.it
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
- Istituto Tecnico – Trasporti e Logistica
  Articolazione Costruzione del Mezzo – Opzione Costruzioni Aereonautiche
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

Centri Informagiovani

SPORTELLO VIVINFORMATO - COMUNE DI ACQUI TERME
Via Fleming 43 - Spazio Giovani - Acqui Terme
Tel. 0144313371
Fax 0144313371
spazioinfo@tiscali.it

INFORMAGIOVANI – UFFICIO SCAMBI INTERNAZIONALI
COMUNE DI ALESSANDRIA
Via dl Guasco 19 - Alessandria
Tel. 0131515960
Numero verde 800116667
Fax 0131234582
informagiovani@aspal.it – scambi_internazionali@aspal.it
www.informagiovani.al.it

PUNTO INFORMATIVO "PUNTO DI"
COMUNE DI ALESSANDRIA
Via Parini 21 - Alessandria
Tel. 0131342053

INFOPOINT GIOVANI - COMUNE DI CASALE MONFERRATO
Piazza Castello 16 - c/o Castello del Monferrato - Casale M.To
Tel. 014274573
Fax 0142424437
infopoint@castellodelmonferrato.it - igcasale2@tiscalinet.it
www.comune.casale-monferrato.al.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/659

SPORTELLO GIOVANI & INFORMATI
COMUNE DI CASTELLETTO DI MONFERRATO
Piazza Astori 1 - c/o Comune - Castelletto di Monferrato
Tel. 0131233165
giovanieinformati@gmail.com

PUNTO GIOVANI - COMUNE DI NOVI LIGURE
Corso Piave 51 - Novi Ligure
Tel. 0143322503
Fax 0143322481
informagiovaninovi@libero.it

JOV@NET INFORMAGIOVANI – COMUNE DI OVADA
Piazza Cereseto 6 - Ovada
Tel. 014380786
Fax 014380762
jovanet.ovada@tin.it

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI RIVALTA BORMIDA
Via Garibaldi 1 – c/o Biblioteca Civica - Rivalta Bormida
Tel.0144372069
Fax 0144372644 (Municipio)
giovani.inrete@libero.it

SPORTELLO GIOVANI & INFORMATI - COMUNE DI SOLERO
Piazza della Libertà 1 – Solero
Tel. 0131217213
giovanieinformati@gmail.com

INFORMAGIOVANI - URP COMUNE DI VALENZA PO
Piazza XXXI Martiri 1 c/o Palazzo Valentino – Valenza Po
Tel. 0131945246
Numero verde 800235299
Fax 0131945246
urp@comune.valenza.al.it
www.comune.valenza.al.it/italian/informagiovani.php?iExpand1=280

Uffici Relazioni con il Pubblico

UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO PROVINCIALE ALESSANDRIA
Via Guasco 1 - Alessandria
Tel. 0131304444 - 0131304445
Numero verde 800239642
Fax 0131303352
urp@provincia.alessandria.it
www.provincia.alessandria.it/index.php?ctl=dotazioneorganica&fl
=singola&id=34

UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO REGIONALE ALESSANDRIA
Via del Guasco 1 – Alessandria
Tel. 0131285072/4
Fax0131285073
urpalessandria@regione.piemonte.it
www.regione.piemonte.it/urp/

4.3. Provincia di Asti

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO.
Analisi del contesto economico provinciale

La Provincia di Asti occupa un'estensione territoriale di 1.510 Kmq, il 6% dell'intera superficie regionale. Il territorio è prevalentemente collinare: solo il 2% della popolazione astigiana risiede, infatti, in aree pianeggianti o in zone pedemontane e montane.
In linea con le tendenze regionali, grazie ai flussi migratori, la popolazione della Provincia risulta in progressiva crescita dal 2001, quando i residenti erano poco più di 208.000, fino a raggiungere nel 2011 (dati provvisori del Censimento della popolazione) 217.870 unità. Il trend migratorio influisce positivamente, inoltre, sulla composizione per età della popolazione, attenuando in parte il processo di invecchiamento. L'età media degli astigiani è di 45,4 anni e gli ultrasessantacinquenni sono quasi 1 ogni 4 abitanti.
L'agricoltura contribuisce all'occupazione provinciale in misura nettamente superiore ai valori medi regionali. È contraddistinta dalla presenza di piccole proprietà nelle quali la coincidenza della figura del proprietario terriero con quella del lavoratore consente il raggiungimento di rese elevate e di qualità. Il settore primario è d'impulso all'intera economia locale e stimola un'importante filiera agroalimentare, presente nella fascia di Comuni collocati nell'area meridionale, fra cui Agliano, Roccaverano, Canelli, Mombaruzzo. Si tratta di aree caratterizzate dalla presenza di prodotti DOC, DOP e DOCG quali vini, formaggi, dolci.
Il tessuto produttivo è caratterizzato dalla piccola dimensione delle aziende, dall'elevata stabilità nel tempo dell'assetto industriale e da un moderato orientamento all'export. Oltre al settore agroalimentare, è significativa la presenza di addetti nelle industrie meccaniche e nel ramo delle costruzioni, mentre il sistema dei servizi assume un rilievo minore che nel resto della regione.
Da Asti si accede rapidamente alle grandi aree metropolitane presenti nel Nord-Ovest (Torino - Milano - Genova). In particolare, la vicinanza col capoluogo di Regione ha influenzato l'assetto industriale favorendo il sorgere di imprese legate alla filiera dell'automobile, che hanno risentito in modo particolare della recente crisi economica. Le principali industrie meccaniche hanno sede, infatti, nei comuni situati lungo la direttrice per Torino, quali Cantarana, Dusino San Michele, Villafranca e Villanova d'Asti.
A Sud della provincia, nella zona di Canelli –Nizza (Valle Belbo), è presente un bacino industriale basato sul settore enologico e sulla produzione meccanica dei sistemi per il confezionamento delle bevande che incide in modo significativo sull'economia della provincia.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE IN PROVINCIA.
Quadro dell'offerta formativa del territorio

L'offerta di Istruzione e Formazione Professionale del territorio astigiano è molto ampia.
Per quanto riguarda i Licei sono presenti sul territorio il Liceo Classico, Scientifico, Linguistico, Artistico e delle Scienze Umane e sono concentrati prevalentemente nella città di Asti, con unica eccezione del Liceo Scientifico Galilei di Nizza Monferrato.
L'offerta degli Istituti Tecnici si concentra ad Asti, Canelli e Nizza Monferrato e dà la possibilità di scegliere diversi Indirizzi: Amministrazione, Finanza e Marketing; Turismo; Meccanica, Meccatronica e Energia; Elettronica e Elettrotecnica; Informatica e Telecomunicazioni; Chimica, Materiali e Biotecnologie; Agraria, Agroalimentare e Agroindustria; Costruzioni, Ambiente e Territorio.
L'Istruzione Professionale si concentra nei territori di Asti e Castelnuovo Don Bosco e vede attivati tutti gli Indirizzi previsti, tranne quello di Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.
La Formazione Professionale, per ciò che riguarda l'offerta dedicata ai giovani in obbligo di istruzione, propone per l'anno scolastico 2012/2013 corsi nel campo ristorativo, grafico, commerciale e dell'acconciatura. Le Agenzie Formative che attivano questi percorsi sono dislocate a Asti, Canelli e Castelnuovo Don Bosco.

ORIENTAMENTO IN PROVINCIA.
Servizi di orientamento per i giovani del territorio

La Provincia di Asti, in questi anni, ha realizzato un progetto dal nome "Progetto Orientamento Giovani" che vuole essere la sintesi delle numerose attività che la Provincia di Asti svolge a favore degli studenti i quali, concludendo un ciclo di studi, devono scegliere percorsi di scuola, formazione o lavoro che costruiscono il loro futuro. Le azioni del progetto sono analizzate, pensate e attivate in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Provinciale del Ministero dell'Istruzione, le Scuole Secondarie di Primo grado, di Secondo grado e Agenzie di Formazione Professionale.
Il servizio agli utenti finali viene erogato attraverso colloqui individuali con famiglie e giovani, interventi nelle Scuole Secondarie di Primo grado per fare in modo che i ragazzi facciano scelte consapevoli rispetto alla Scuola Superiore; interventi nelle Scuole Superiori incentrati sulla costruzione del curriculum vitae, sperimentazione di un colloquio di lavoro, presentazione delle attività del Centro per l'impiego di Asti e acquisizioni delle abilità sociali per affrontare il mondo del lavoro dopo il diploma. Inoltre vengono realizzate sessioni di orientamento per la scelta dell'Università e di percorsi di studio dopo la Scuola Superiore.
I ragazzi che fossero interessati ad usufruire di attività di orientamento possono contattare direttamente il Centro per l'Impiego di Asti o rivolgersi direttamente al referente per l'orientamento del proprio Istituto che si occuperà di metterlo in contatto con il Servizio provinciale.

CENTRO PER L'IMPIEGO DI ASTI
Corso Dante 31 – Asti
Tel. 0141.433401
Fax 0141.351920
ci.orientagiovani@provincia.asti.it

INDIRIZZI UTILI PER L'INFORMAZIONE, ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E ISTRUZIONE DEI GIOVANI IN USCITA DALLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Agenzie Formative

CNOS-FAP
Fraz. Morialdo 30 - Castelnuovo Don Bosco
Tel. 0119877111
Fax 0119877258
segreteria.colle@cnosfap.net
www.cnos-fap.net
- Operatore Grafico – Stampa ed Allestimento

COLLINE ASTIGIANE SCRL
Via Asinari 5 – Asti
Tel. 0141351420
Fax 0141352815
amministrazione@afp-collineastigiane.com
www.afp-collineastigiane.com
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar

COLLINE ASTIGIANE SCRL
Reg. San Rocco 74 - Agliano
Tel. 0141954079
Fax 0141954177
amministrazione@afp-collineastigiane.com
www.afp-collineastigiane.com
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti

FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS
Via Testa 89 – Asti
Tel. 0141531191
Fax 0141531794
centro.asti@casadicarita.org
www.casadicarita.org
- Operatore ai Servizi di Vendita

FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBA-BAROLO SCARL- APRO
Via dei Prati 16 – Canelli
Tel. 0141835384
Fax 0141825459
ente@albabarolo-fp.it
www.apro-fp.it
- Operatore del Benessere - Acconciatura

Istituti di Scuola Secondaria di Secondo grado

B. ALFIERI
Via Giobert 23 – Asti
Tel. 0141530183
Fax 0141353989
atsd010006@istruzione.it
www.istituto-arte-asti.it
- Liceo Artistico – Architetture e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti Figurative
- Liceo Artistico – Audiovisivo e Multimediale
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Grafica
- Liceo Artistico – Scenografia

V. ALFIERI
Corso Alfieri 367 – Asti
Tel. 0141593384
Fax 0141593384
segreteria@istitutovalfieri.it
www.istitutovalfieri.it
- Liceo Classico

P. ANDRIANO
San Giovanni Bosco 52 – Castelnuovo Don Bosco
Tel. 0119876494
Fax 0119927076
segreteria@ipsiaandriano.it
www.ipsiaandriano.it
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, Impianti e Servizi Tecnici Industriali e Civili
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

ARTOM
Via G. Romita 42 – Asti
Tel. 014131605
Fax 0141594674
attf01000t@istruzione.it
www.artom.it
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica – Opzione Tecnologia delle Materie Plastiche

ARTOM
Via Asti 16/18 – Canelli
Tel. 0141822839
Fax 0141822839
attf01000t@istruzione.it
www.artom.it
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia

A. CASTIGLIANO
Via Martorelli 1 – Asti
Tel. 014133429 - 0141352984
Fax 0141352984
segreteria@ipsiacastigliano.it
www.ipsiacastigliano.it
- Operatore dell'Abbigliamento
- Operatore di impianti Termoidraulici
- Operatore Elettrico
- Operatore Elettronico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, Impianti e Servizi Tecnici Industriali e Civili
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianato
  Articolazione Artigianato – Opzione Produzioni Tessili Sartoriali
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

U. FOSCOLO
Via Comentina 32 - Asti
Tel. 0141556260 - 0141351812
Fax 0141556260
liceo_foscolo@yahoo.it
www.liceofoscolo.eu
Istituto paritario
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

G. GALILEI
Via IV Novembre 40/42 – Nizza Monferrato
Tel. 0141721359
Fax 0141721338
ATIS00200B@istruzione.it
www.pellatinizza.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

GAUSS
Via Mazzini 6 - Asti
Tel. 0141531330
Fax 0141531106
gauss.asti@libero.it
Istituto paritario
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

G.A. GIOBERT
Via Roreto 36 – Asti
Tel. 0141216280
Fax 0141212866
segreteria@giobert.it
www.giobert.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
  Articolazione Geotecnico

G.A. GIOBERT
Via delle Rosine 8 – San Damiano d'Asti
Tel. 0141971205
Fax 0141971205
sandamiano@giobert.it
www.giobert.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing

G.A. GIOBERT CASA CIRCONDARIALE
Fr. Quarto Inferiore 266 – Asti
Tel. 0141216280
Fax 0141212866
segreteria@giobert.it
www.giobert.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio

A. MONTI
Piazza Cagni 2 – Asti
Tel. 014131787
Fax 0141538786
segreteria@monti.asti.it
www.monti.asti.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane - Opzione Economico-Sociale
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

A. MONTI
Via Scarampi 20 – Asti
Tel. 0141352017
Fax 0141352017
segreteria@monti.asti.it
www.monti.asti.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane - Opzione Economico-Sociale

NOSTRA SIGNORA DELLE GRAZIE
Viale Don Bosco 40 – Nizza Monferrato
Tel. 0141793363 - 0141702224
Fax 0141793363
segreteria@scuolanizza.it
www.scuolanizza.it
Istituto paritario
- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane - Opzione Economico-Sociale

N. PELLATI
Via Asti 16/18 – Canelli
Tel. 0141823600
Fax 0141823600
ATIS00200B@istruzione.it
www.pellatinizza.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Istituto Tecnico – Turismo

N. PELLATI
Via IV Novembre 40 – Nizza Monferrato
Tel. 0141721359
Fax 0141721338
ATIS00200B@istruzione.it
www.pellatinizza.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio

G. PENNA
Località Viatosto 54 – Asti
Tel. 0141214187
Fax 0141410661
ATIS004003@ISTRUZIONE.IT
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

G. PENNA
Via delle Rosine 6 – San Damiano d'Asti
Tel. 0141214187
Fax 0141410661
ATIS004003@istruzione.it
- Operatore della Ristorazione – Preparazione pasti
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Q. SELLA
Via Giobert 2 – Asti
Tel. 0141530346
Fax 0141593434
segreteria@istitutovalfieri.it
www.istitutovalfieri.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Tecnico – Turismo

F. VERCELLI
Via Arazzeria 6 – Asti
Tel. 0141215370
Fax 0141210814
atps01000q@istruzione.it
www.scientifico.asti.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

Centri Informagiovani

INFORMAGIOVANI - COMUNE DI ASTI
Piazza Roma 8 – Asti
Tel. 0141399215
informagiovaniasti@comune.asti.it

INFORMAGIOVANI – URP - COMUNE DI NIZZA MONFERRATO
Piazza Martiri di Alessandria 19 – Nizza Monferrato
Tel. 0141720517
Fax 0141720533
urp@comune.nizza.at.it

Uffici Relazioni con il Pubblico

UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO PROVINCIALE - ASTI
Piazza Alfieri 33 – Asti
Tel. 0141433225 - 264
Fax 0141433283
urp@provincia.asti.it
www.provincia.asti.it/index.php/urp-ufficio-relazioni-con-il-pubblico

UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO REGIONALE - ASTI
Piazza Alfieri 29 – Asti
Tel. 0141.324551 - 0141.324559
Fax 0141.324248
urpasti@regione.piemonte.it
www.regione.piemonte.it/urp/

4.4. Provincia di Biella

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO.
Analisi del contesto economico provinciale

La provincia di Biella ha subito negli ultimi anni una profonda trasformazione del proprio tessuto economico. Dal carattere spiccatamente industriale che ancora agli inizi degli anni 2000 caratterizzava il territorio, si è passati ad una prevalenza dei servizi, che fin dal 2002 rappresentano il bacino di occupazione prevalente: gli occupati nel terziario nel 2011 sono 43.000, contro i 30.000 addetti del ramo industriale.
Il cambiamento più rilevante è stato il drastico ridimensionamento dell'industria tessile, che per tutto il '900 ha connotato il sistema produttivo provinciale, un processo avviato con la crisi del 2003 e che prosegue da allora senza apparente soluzione di continuità, ulteriormente aggravato dalla recente recessione, con la chiusura di numerosi stabilimenti e la messa in mobilità o in cassa integrazione di molti lavoratori. La crisi del tessile ha pesanti ricadute anche sull'industria meccanica, in buona parte operante al servizio del comparto moda nella produzione di macchinari e attrezzature, e, ovviamente, su tutto il sistema di servizi alle imprese collegati (design, logistica, supporti tecnici ed informatici).
Il tasso di disoccupazione, che ancora nel 2007 si attestava su livelli contenuti e allineati alla media regionale (4,3%), è cresciuto progressivamente fino a toccare nel 2011 l'8,3%, il livello più elevato fra le Province piemontesi dopo Torino.
Il carattere depresso del mercato del lavoro provinciale è ben evidenziato dall'andamento delle assunzioni registrate dal Centro per l'Impiego, che hanno registrato una pesante flessione nel 2009, scendendo da 30.600 a 23.000 circa (-25%), livello su cui ci si è attestati nell'ultimo biennio, a fronte però di una riduzione della durata dei contratti che sono in gran parte di carattere precario ad indicare la fragilità del sistema occupazionale locale.
Un'altra riprova delle difficoltà dell'area è riconoscibile nella dinamica demografica, che mostra un calo costante e progressivo nell'ultimo ventennio dai 205.000 abitanti del 1981 ai 182.417 rilevato dai dati censuari provvisori nel 2011, con un trend negativo che non ha eguali nelle altre Province piemontesi, dove la popolazione torna a crescere dall'inizio degli anni 2000, e che indica la scarsa attrattività della zona, dove non a caso la presenza straniera assume un carattere marginale rispetto al resto della regione, in un contesto di marcato invecchiamento dei residenti.
L'area ha reagito alla crisi da un lato accrescendo i livelli di qualità e di specializzazione delle industrie tessili, come difesa contro la competitività delle economie dell'estremo oriente, che hanno eroso ampi spazi di mercato nel settore, e dall'altro lato cercando di diversificare maggiormente l'economia locale, troppo incentrata su un unico filone produttivo, rafforzando il turismo e le attività terziarie in genere.
Appare peraltro difficile, al momento, vedere un futuro per la Provincia sganciato dalla realtà distrettuale del tessile, che continua comunque a rappresentare il principale motore di sviluppo dell'area. La selezione già avvenuta tende, come si è detto, a favorire le imprese più dinamiche e che maggiormente hanno investito sulla qualità del prodotto, una linea d'azione che presuppone una maggiore valorizzazione del capitale umano e una crescente richiesta di personale tecnico con livelli di istruzione e di specializzazione professionale di profilo medio-alto.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE IN PROVINCIA.
Quadro dell'offerta formativa del territorio

Per quanto riguarda l'offerta di Istruzione e Formazione professionale, il territorio presenta un'offerta liceale concentrata prevalentemente nella città di Biella, ma anche tra Cossato e Valle Mosso. Sul territorio provinciale è possibile frequentare tutti gli indirizzi previsti degli Istituti Tecnici, tranne quello di Grafica e comunicazione; anche in questo caso vi è una presenza prevalente nella città di Biella. Gli Istituti Professionali sono, invece, diffusi in maniera più ampia e sono presenti nelle città di Trivero, Cavaglià, Mosso, Biella.
Per quanto riguarda i percorsi di formazione professionale rivolti ai giovani in obbligo formativo vi è una sola Agenzia Formativa che li attiva, il CNOS-FAP di Vigliano. Nell'anno formativo 2012/13 verranno attivati corsi nell'ambito amministrativo, termoidraulico, meccanico e del legno.

ORIENTAMENTO IN PROVINCIA.
Servizi di orientamento per i giovani del territorio

La provincia di Biella, a partire dal 2002, ha attivato sul territorio azioni di orientamento per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione, con il fine di prevenire la dispersione scolastica e assicurare il successo formativo.
Per quanto riguarda le attività rivolte ai ragazzi e ragazze delle Scuole Secondarie di Primo grado vengono organizzate le seguenti attività:

- "Laboratorio per la scoperta" rivolto agli studenti delle classi seconde della scuola secondaria di primo grado;
- un modulo orientativo a carattere informativo "Le opportunità di scelta" dedicato alle classi terze delle Scuole Secondarie di Primo grado;
- il salone dell'orientamento "Versus" che costituisce un'occasione di incontro tra i ragazzi che devono effettuare la scelta e gli istituti e le agenzie formative del territorio;
- la guida informativa "Futuro che vorrei" che presenta l'offerta formativa del territorio mediante l'elencazione dei piani di studio degli istituti scolastici e degli operatori della formazione professionale.

Gli incontri nelle classi vengono attivati su richiesta delle scuole e vengono organizzati, tenendo conto delle richieste specifiche dei professori. Per i docenti sono inoltre previsti degli incontri sulla normativa e sull'assolvimento dell'obbligo formativo e sulle opportunità di orientamento presenti sul territorio provinciale.
All'interno delle azioni di orientamento sono previste anche attività per le famiglie, come incontri informativi sull'offerta formativa, sul mercato del lavoro e il processo orientativo e colloqui di consulenza individuali.
I ragazzi e le famiglie che fossero interessati ad usufruire di attività di orientamento possono contattare direttamente lo sportello

Orientagiovani o rivolgersi al referente per l'orientamento del proprio Istituto, che si occuperà di metterlo in contatto con il Servizio Provinciale di Orientamento.

SPORTELLO ORIENTAGIOVANI - PROVINCIA DI BIELLA
SETTORE FORMAZIONE, LAVORO E PARI OPPORTUNITÀ
P.zza Unità d'Italia, c/o Palazzo della Provincia – Biella
Tel. 0158480637/672/693
fax 015 84 80 740
orientagiovani@provincia.biella.it
www.provincia.biella.it

Ulteriori informazioni possono essere reperite presso i Centri per l'Impiego della Provincia.

INDIRIZZI UTILI PER L'INFORMAZIONE, ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E ISTRUZIONE DEI GIOVANI IN USCITA DALLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Agenzie Formative

CNOS-FAP
Via Libertà 13 – Vigliano Biellese
Tel. 0158129207-208
Fax 015811959
direzione.vigliano@cnosfap.net
www.cnos-fap.net
- Operatore Amministrativo - Segreteriale
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Operatore del Legno
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili

Istituti di Scuola Secondaria di Secondo grado

A. AVOGADRO
Via Galimberti 5 – Biella
Tel. 015405869 - 015405989
Fax 0158496222
segreteria@liceoavogadrobiella.it
www.liceoavogadrobiella.it
- Liceo Scientifico

A. AVOGADRO
Via Trivero 5 – Biella
Tel. 015401440
Fax 015401440
segreteria@liceoavogadrobiella.it
www.liceoavogadrobiella.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale

E. BONA
Via Gramsci 22 – Biella
Tel. 01522206
Fax 01528830
istcomm.bona@bmm.it
www.itcbona.biella.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Turismo

E. BONA
Via Q. Sella 42 – Mosso
Tel. 015741931
Fax 015741933
istcomm.bona@bmm.it
www.itcbona.biella.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Turismo
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

COSSATESE E VALLE STRONA
Via Martiri della Libertà 389 – Cossato
Tel. 015922796
Fax 015980877
segreteria@liceocossato.it
www.liceocossato.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane

COSSATESE E VALLE STRONA
Frazione Molina – Valle Mosso
Tel. 015702342
Fax 015703981
segreteria@liceocossato.it
www.liceocossato.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

G. e Q. SELLA
Via Addis Abeba 20 – Biella
Tel. 0158409141
Fax 0158491797
classico@bmm.it
www.classico.biella.it
- Liceo Classico
- Liceo Linguistico
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti figurative

Q. SELLA
Via Fratelli Rosselli 2 – Biella
Tel. 0158556811
Fax 0158556870
infoce@itis.biella.it
www.itis.biella.it

- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali
  Articolazione Biotecnologie Ambientali
  Articolazione Biotecnologie Sanitarie
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
  Articolazione Telecomunicazioni
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
- Istituto Tecnico – Sistema Moda
  Articolazione Tessile, Abbigliamento, Moda
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

R. VAGLIO
Corso Pella 12 – Biella
Tel. 0158408300
Fax 0158400807
itgeometri@itgeometri.biella.it
www.itgeometri.biella.it

- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, Impianti e Servizi Tecnici

R. VAGLIO
Via Macallè 54 – Biella
Tel. 015402748
Fax 0158496093
itgeometri@itgeometri.biella.it
www.itgeometri.biella.it

- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
  Articolazione Viticoltura e Enologia

E. ZEGNA
C.so Pella 12 - Biella
Tel. 015757997
Fax 015757973
ipsarzegna@pec.it
birh01000b@istruzione.it
share.dschola.it/ezegna
www.e.zegna.it

- Operatore della Ristorazione – Preparazione pasti
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

E. ZEGNA
Via Gersen 16 – Cavaglià
Tel. 0161966575
Fax 0161966575
birh01000b@istruzione.it

- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Servizi del turismo
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Strutture ricettive
- Operatore della Ristorazione – Preparazione pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

E. ZEGNA
Via Zegna, Regione Caulera 59 – Trivero
Tel. 015757997
Fax 015757973
ipsarzegna@pec.it
birh01000b@istruzione.it
share.dschola.it/ezegna
www.e.zegna.it

- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Servizi del turismo
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Strutture ricettive
- Operatore della Ristorazione – Preparazione pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

Centri Informagiovani

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI BIELLA
Via Italia 27/A, ang. via Battistero – Biella
Tel. 0153507380/81/85
Fax 0153507358
infogio@comune.biella.it
www.informagiovanibiella.it

UFFICIO INFORMAGIOVANI E POLITICHE GIOVANILI
COMUNE DI COSSATO
Via Ranzoni 24 c/o Villa Ranzoni – Cossato
Tel. 0159842124
Fax 0159844782
informagiovani@comune.cossato.bi.it
www.informagiovanicossato.it

Uffici Relazioni con il Pubblico

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO PROVINCIALE – BIELLA
Via Quintino Sella 12 – Biella
Tel. 015 8480611
Fax 0158480740
urp@provincia.biella.it - protocollo@cert.provincia.biella.it
www.provincia.biella.it/on-line/Home/ServiziOnLine/URP.html

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO REGIONALE – BIELLA
Via Galimberti, 10/A – Biella
Tel. 015.8551571 - 015.8551568 - 015.8551572
urpbiella@regione.piemonte.it
www.regione.piemonte.it/urp/

4.5. Provincia di Cuneo

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO.
Analisi del contesto economico provinciale

Nella Provincia di Cuneo - detta anche la Granda, la terza area provinciale come dimensioni in Italia - si individuano ambiti diversi e ben definiti. La geomorfologia del suo territorio ha influito, più che in altre aree piemontesi, sulla varietà e diversificazione delle specificità locali.
Sul piano delle politiche del lavoro, il territorio si articola in cinque bacini, che fanno capo ai rispettivi Centri per l'Impiego provinciali: Cuneo, Alba, Fossano, Mondovì e Saluzzo. Sotto il profilo socio-economico si possono individuare tre grandi zone di interesse.
1) L'arco di vallate alpine con collegamenti stradali non sempre adeguati e valichi che solo in pochi casi permettono il passaggio agevole verso la Francia o la Liguria. È un'area fortemente spopolata nella parte medio-alta, mentre i paesi di fondovalle sono interessati da una notevole crescita sia demografica che edilizia. La principale attività economica è il turismo, sia invernale (con la presenza di rinomate stazioni sciistiche) che estivo, legato alla presenza di centri termali e di parchi regionali ed aree protette. L'agricoltura è alquanto compromessa e ridotta quasi ovunque a stato di mera sussistenza, con poche interessanti nuove opportunità; l'industria ed i servizi si concentrano nei comuni di fondovalle, l'artigianato è invece presente anche nelle zone montane.
2) La vasta e fertile area di pianura, dal confine con il torinese fino agli imbocchi vallivi, caratterizzata da collegamenti stradali e ferroviari relativamente buoni e dove è particolarmente importante il settore agricolo (frutticoltura nel Saluzzese, allevamento per la produzione di latte e carne nell'area di Fossano e Savigliano), ma si concentrano anche una gran parte delle attività industriali ed artigianali operanti in provincia, e quelle riferibili ai servizi in generale che mostrano una maggiore concentrazione nel centro capoluogo.
3) La vasta area collinare costituita dalle Langhe, zona famosa in tutto il mondo per la produzione vitivinicola di altissima qualità. È anch'essa un'area di difficile fruizione a causa della conformazione del territorio, con forti attrattive legate al felice connubio creatosi tra agricoltura (vino, tartufi, nocciole, in specie), turismo e industria alimentare, con un forte peso degli aspetti enogastronomici. Questo territorio presenta però, al suo interno caratteristiche di disomogeneità, con un'area ricca e dall'impetuoso sviluppo economico (la Langa albese e della zona dei vigneti) e una zona che stenta a decollare, dove i problemi sono simili a quelli riscontrabili nelle vallate montane (l'alta Langa monregalese/cebana).

Il tessuto imprenditoriale della *Granda* è caratterizzato dalla diffusione di molte realtà imprenditoriali di piccole dimensioni, spesso di carattere familiare, con una limitata incidenza della grande impresa (le industrie con oltre 500 addetti sono solo una decina) e una forte presenza trasversale delle aziende artigiane. La buona diversificazione economica, l'elevato grado di coesione sociale e uno spiccato dinamismo imprenditoriale fanno sì che il Cuneese detenga la migliore performance sul mercato del lavoro in Piemonte, su livelli di eccellenza anche in ambito nazionale: il tasso di disoccupazione, (3,8% nel 2011, contro un valore medio regionale di 7,6%), la colloca al terzo posto fra le 107 province italiane. L'impatto della crisi è stato comunque forte, specie sul sistema produttivo, ma attenuato sia dal massiccio ricorso agli ammortizzatori sociali sia dalla capacità di reazione degli operatori locali con effetti negativi tutto sommato limitati rispetto alle altre province piemontesi.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE IN PROVINCIA.
QUADRO DELL'OFFERTA FORMATIVA DEL TERRITORIO

I Licei sono presenti a Cuneo, Fossano, Bra, Saluzzo, Mondovì, Alba, Limone Piemonte, Ceva, Savigliano. Sono presenti il Liceo Classico, Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate, Liceo Linguistico, Liceo Scienze Umane, anche con l'Opzione Economico-Sociale, Liceo Artistico (Architettura e Ambiente - Arti Figurative - Grafica), Liceo Musicale e Coreutico - Sezione Musicale.

Gli Istituti Tecnici sono presenti a Cuneo, Savigliano, Fossano, Saluzzo, Bra, Ceva, Mondovì, Alba, Racconigi, Savigliano, Verzuolo. Sono attivi i seguenti corsi. Settore Economico: Turismo; Amministrazione Finanza e Marketing. Settore Tecnologico: Grafica e Comunicazione; Meccanica, Meccatronica ed Energia; Elettronica ed Elettrotecnica; Informatica e Telecomunicazioni; Costruzioni, Ambiente e Territorio; Agraria, Agroalimentare e Agroindustria; Chimica Materiali e Biotecnologie.
Gli Istituti Professionali sono presenti a Cuneo, Savigliano, Saluzzo, Mondovì, Ormea, Dronero, Barge, Mondovì, Alba, Cortemilia, Neive, Fossano, Grinzane, Verzuolo, Bra. Sono attivi i seguenti corsi.

Settore Servizi: Servizi Socio-Sanitari; Servizi Commerciali; Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale; Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. Settore Industria e Artigianato: Manutenzione e Assistenza Tecnica; Produzioni Industriali e Artigianali.

Le Agenzie Formative sono presenti a Cuneo, Dronero, Verzuolo, Ceva, Mondovì, Bra, Fossano, Alba. Sono attivi i seguenti corsi di Qualifica per operatore: Panetteria-Pasticceria, Elettrico, Impianti Termoidraulici, Promozione-Accoglienza, Falegnameria, Edile, Abbigliamento, Ristorazione, Riparazione Veicoli a Motore, Meccanico, Acconciatura, Estetista.

ORIENTAMENTO IN PROVINCIA.
Servizi di orientamento per i giovani del territorio

I servizi di orientamento della Provincia di Cuneo vengono forniti principalmente dai Centri per l'Impiego di Alba, Bra, Ceva, Cuneo, Fossano, Mondovi, Saluzzo, Savigliano. Questi servizi hanno la finalità di contribuire al successo scolastico degli studenti tra i 13 ed i 22 con una serie di attività che vanno dall'aiuto alla scelta nella Scuola Secondaria di Primo grado e di Secondo grado, nel momento del passaggio tra un tipo di Scuola di Secondo grado ad un'altra, nei momenti di difficoltà a proseguire gli studi e nel passaggio tra la scuola e il mondo del lavoro.
Dal 2002 ad oggi sono stati attivati, in collaborazione con Scuole e Agenzie di Formazione Professionale, percorsi di orientamento e di aiuto alla scelta della Scuola di Secondo grado per gli studenti

ed i loro familiari. Tali percorsi prevedono:

- attività di "Educazione alla scelta" nelle classi seconde e terze delle Scuole Secondarie di Primo grado
- incontri informativi con genitori e insegnanti, in orario pomeridiano o serale, su temi legati all'offerta scolastica presente sul territorio, alle motivazioni che indirizzano la scelta degli studenti e dei loro famigliari, alla normativa e al mercato del lavoro
- visite ad Istituti Secondari di Secondo grado o ad Agenzie Formative
- laboratori sperimentali presso Istituti Secondari di Secondo grado o Agenzie Formative

Inoltre i ragazzi, recandosi presso una delle sedi dei Centri per l'Impiego, hanno anche la possibilità di:

- ricevere informazioni sulle caratteristiche generali e specifiche delle Scuole del territorio, sulle iniziative di orientamento organizzate dalle Scuole, sul mondo del lavoro e sula normativa;
- effettuare colloqui orientativi per approfondire criteri di scelta della scuola e indagare su professioni e mestieri di interesse e per ricevere un aiuto per la definizione o ridefinizione della scelta e del proprio progetto scolastico.

La Provincia inoltre pubblica diversi materiali informativi tra cui l'opuscolo informativo sulle date e orari delle attività di orientamento che si tengono su tutto il territorio e le schede presenti sul portale provinciale in cui sono descritti in modo sintetico gli indirizzi formativi e le materie caratterizzanti ciascun percorso.
I ragazzi che fossero interessati ad usufruire di attività di orientamento possono contattare direttamente la sede del Centro per l'Impiego del proprio territorio o rivolgersi al referente per l'orientamento del loro Istituto, che si occuperà di metterlo in contatto con il Servizio Provinciale.

CENTRO PER L'IMPIEGO DI CUNEO
Via G.B. Bongioanni 20 - Cuneo
Tel. 0171698249
Fax 0171453469
impiego.cuneo@provincia.cuneo.it

CENTRO PER L'IMPIEGO DI ALBA
Via Acqui 15 - Alba
Tel. 0173440290
Fax 0173366550
impiego.alba@provincia.cuneo.it

CENTRO PER L'IMPIEGO DI BRA
Via Vittorio Veneto 14b - Bra
Tel. 0172412226
Fax 0172433215
impiego.alba.bra@provincia.cuneo.it

CENTRO PER L'IMPIEGO DI FOSSANO
Via San Giuseppe 4 - Fossano
Tel. 0172.695.478
Fax 0172.657.280
impiego.fossano@provincia.cuneo.it
Apertura su appuntamento: martedì

CENTRO PER L'IMPIEGO DI SAVIGLIANO
Corso Roma 111 - Savigliano
Tel. 0172712349
Fax 0172375456
impiego.fossano.savi@provincia.cuneo.it
Apertura su appuntamento: giovedì

CENTRO PER L'IMPIEGO DI MONDOVÌ
Corso Statuto 13 - Mondovì
Tel. 017442305
Fax 0174567068
impiego.mondovi@provincia.cuneo.it

CENTRO PER L'IMPIEGO DI CEVA
Via XX Settembre 11 - Ceva
Tel. 0174701161
Fax 0174701161
impiego.mondovi.ceva@provincia.cuneo.it

CENTRO PER L'IMPIEGO DI SALUZZO
Regione Ruata Re 10 - Saluzzo
Tel. 017542732
Fax 0175476390
impiego.saluzzo@provincia.cuneo.it
Apertura su appuntamento: mercoledì

INDIRIZZI UTILI PER L'INFORMAZIONE, ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E ISTRUZIONE DEI GIOVANI IN USCITA DALLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Agenzie Formative

ASSOCIAZIONE SCUOLE TECNICHE S. CARLO
Via Bonelli 5 – Cuneo
Tel. 0171605232 0171606104
Fax 0171631660
cuneo@scuolesancarlo.org
www.scuolesancarlo.org

- Operatore del Legno

AZIENDA FORMAZIONE PROFESSIONALE A.F.P. SOC. CONS ARL
Via S. Croce 6 – Cuneo
Tel. 0171693760
Fax 0171696780
info@afpdronero.it
www.afpdronero.it

- Operatore del Benessere – Acconciatura
- Operatore del Benessere - Estetica

AZIENDA FORMAZIONE PROFESSIONALE A.F.P. SOC. CONS ARL
Via Meucci 2 - Dronero
Tel. 0171909189
Fax 0171904008
info@afpdronero.it
www.afpdronero.it
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili

AZIENDA FORMAZIONE PROFESSIONALE A.F.P. SOC. CONS ARL
Via Don Orione 41 – Verzuolo
Tel. 017586471
Fax 017588914
info@afpdronero.it
www.afpdronero.it
- Operatore Meccanico – Saldocarpenteria
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore - Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore

CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE CEBANO-MONREGALESE SCRL
Via Regina Margherita 2 – Ceva
Tel. 0174701284
Fax 0174708595
info@cfpcemon.it
www.cfpcemon.it
- Operatore Meccanico – Montaggio e Manutenzione

CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE CEBANO-MONREGALESE SCRL
Via Villanova 11 – Mondovì
Tel. 017442135
Fax 0174555863
cfpmondovi@cfpcemon.it
www.cfpcemon.it
- Operatore del Benessere – Acconciatura
- Operatore Meccanico – Montaggio e Manutenzione

CNOS-FAP
Viale Rimembranze 19 – Bra
Tel. 01724171111
Fax 0172417117
segreteria.bra@cnos-fap.net
www.cnos-fap.net
- Operatore del Benessere – Acconciatura
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore - Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore

CNOS-FAP
Via Verdi 22 – Fossano
Tel. 0172636541
Fax 0172634354
segreteria.fossano@cnos-fap.net
www.cnos-fap.net
- Operatore del Benessere – Acconciatura
- Operatore del Benessere – Estetica
- Operatore Elettrico
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Operatore Meccanico – Montaggio e Manutenzione
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore - Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore

CNOS-FAP
Via Griselda 8 – Saluzzo
Tel. 0175248285
Fax 0175475316
segreteria.saluzzo@cnos-fap.net
www.cnos-fap.net
- Operatore del Benessere - Acconciatura

CNOS-FAP
Vicolo Orfane 6 – Savigliano
Tel. 0172726203
Fax 0172375652
segreteria.savigliano@cnos-fap.net
www.cnos-fap.net
- Operatore della Trasformazione Agroalimentare - Panificazione e Pasticceria

ENAIP
C.so Garibaldi 13 – Cuneo
Tel. 0171693605
Fax 017164479
csf-cuneo@enaip.piemonte.it
www.enaip.piemonte.it
- Operatore Elettrico
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore - Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza - Strutture Ricettive

FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBA-BAROLO SCARL- APRO
Str. Castelgherlone 2a – Alba
Tel. 0173284922
Fax 0173281870
ente@albabarolo-fp.it
www.apro-fp.it
- Operatore dell'Abbigliamento – Confezioni Industriali
- Operatore del Benessere – Acconciatura
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar

Istituti di Scuola Secondaria di Secondo grado

G. ANCINA
Piazza Don Picco 6 – Fossano
Tel. 0171694063
Fax 0171694044
info@liceoancina.it
www.liceoancina.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane

ARIMONDI – EULA
Piazza Muzzone 6 – Racconigi
Tel. 017283660
Fax 0172820432
racconigi@iiseula.it
www.iiseula.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
- Liceo Scientifico

ARIMONDI – EULA
Via Sacco e Vanzetti 1 – Racconigi
Tel. 017283660
Fax 0172820432
racconigi@iiseula.it
www.iiseula.it
- Liceo Scientifico

ARIMONDI – EULA
Piazza Baralis 4 – Savigliano
Tel. 0172715514
Fax 0172713588
segreteria@iiseula.it
www.liceoarimondi.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate
- Liceo Classico

P. BARBERO
Via del Santuario 13 – Frazione Cussanio – Fossano
Tel 0172691189
Fax 0172691090
segreteriaipafossano@iisumbertoprimo.it
- Operatore della Trasformazione Agroalimentare
- Istituto Professionale – Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
  Opzione Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio

P. BARBERO
Via Bricco 14 – Grinzane Cavour
Tel. 0173262196
Fax 0173262196
segreteriaipagrinzane@issumbertoprimo.it
- Operatore Agricolo – Coltivazioni Arboree, Erbacee, Ortofloricole
- Istituto Professionale – Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

P. BARBERO
Via Novaro 96 – Ormea
Tel. 0174391042
Fax 0174396800
ipaormea@infosys.it
www.istitutosuperioreceva.it
- Operatore Agricolo – Silvicoltura e Salvaguardia dell'Ambiente
- Istituto Professionale – Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

P. BARBERO
Via IV Novembre 30 – Verzuolo
Tel. 017586226
Fax 0175750150
segreteriaipaverzuolo@iisumbertoprimo.it
- Istituto Professionale – Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
  Articolazione Produzioni e Trasformazioni

G. BARUFFI
Piazza Galliano 3 – Ceva
Tel. 0174701024
Fax 0174700254
info@istitutosuperioreceva.it
www.istitutosuperioreceva.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Liceo Scientifico

G. BARUFFI
Via Tortora 48 – Mondovì
Tel. 017442556
Fax 0174564598
info@istitutobaruffi.it
www.istitutobaruffi.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio

G. BARUFFI
Via Manera 13 – Mondovì
Tel. 017443954
Fax 0174552006
ita-itis@tiscali.it
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

G.B. BECCARIA
Piazza IV Novembre 5 – Mondovì
Tel. 01744243
Fax 017442570
govone@istituto-govone.it
www.istituto-govone.it
- Liceo Classico

M. BELLISARIO
Via N. Manera 13 – Mondovì
Tel. 01744243
Fax 0174555635
ipssctbellisario@alice.it
- Operatore Amministrativo-Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali

A. BERTONI
Via San Giovanni 1 – Saluzzo
Tel. 017543344
Fax 0175248667
isasaluzzosegreteria@libero.it
www.isabertoni.it
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente

E. BIANCHI
Corso De Gasperi 11 – Cuneo
Tel. 017167929
Fax 0171695191
liceo@artisticoegobianchi.it
www.artisticoegobianchi.it
- Liceo Artistico – Grafica
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti Figurative
- Liceo Musicale Coreutico – Sezione Musicale

G. B. BODONI
Via Donaudi 24 – Saluzzo
Tel. 017543431
Fax 0175248761
segreteria.bodoni@libero.it
www.liceobodoni.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

G. B. BODONI
Via Della Chiesa 13 – Saluzzo
Tel. 017541353
Fax 017541353
segreteria.bodoni@libero.it
www.liceobodoni.it
- Liceo Classico

F. A. BONELLI
Viale Angeli 12 – Cuneo
Tel. 0171693829
Fax 0171436381
itcbonelli@tin.it
www.itcbonelli.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

G. CIGNA
Via Curazza 15 – Mondovì
Tel. 017442601
Fax 0174551401
itismond@itismondo.it
www.itismondo.it
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Automazione
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Energia
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

P. CILLARIO FERRERO
Via Balbo 8 – Alba
Tel 0173441944
Fax 017333175
CNIS00400A@istruzione.it
www.iisscillariof.it
- Operatore amministrativo-segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

P. CILLARIO FERRERO
Corso Einaudi 12 – Cortemilia
Tel. 017381230
Fax 017381230
segreteria@iisscillariof.it – CNIS00400A@istruzione.it
www.iisscillariof.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali

P. CILLARIO FERRERO
Via Rocca 10 – Neive
Tel. 017367168
Fax 017367168
segreteria@iisscillariof.it – CNIS00400A@istruzione.it
www.iisscillariof.it
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore delle Produzioni Chimiche
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia – Opzione Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianato
  Articolazione Industria

L. COCITO
Corso Europa 2 – Alba
Tel. 0173287288
Fax 0173285805
segreteria@liceococito.it
www.liceococito.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

A . CRAVETTA
Corso Roma 70 – Savigliano
Tel 0172715188
Fax 0172711757
segreteria@cravetta.it
www.cravetta.it
- Operatore amministrativo-Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
- Istituto Tecnico – Turismo
- Istituto Tecnico – Grafica e Comunicazione

A . CRAVETTA
Piazza Misericordia 1 – Savigliano
Tel 0172712208
Fax 0172711287
cnis00200p@istruzione.it
www.cravetta.it
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica

E. DE AMICIS
Corso Brunet 12 – Cuneo
Tel. 0171693317
Fax 017166425
didattica@magistralecuneo.it
www.magistralecuneo.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico Sociale
- Liceo Linguistico

E. DE AMICIS
Via Mazzini 3 – Cuneo
Tel. 0171605577
Fax 017166425
didattica@magistralecuneo.it
www.magistralecuneo.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico Sociale

E. DE AMICIS
Via Marro 41 – Limone Piemonte
Tel. 017192451
Fax 0171929544
didattica@magistralecuneo.it
www.magistralecuneo.it
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico Sociale

M. DELPOZZO
Corso De Gasperi 30 – Cuneo
Tel. 0171634091
Fax 0171697961
segreteria.itis@cnnet.it
www.itiscuneo.eu
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica

C. DENINA
Via della Chiesa 17 – Saluzzo
Tel. 017543652
Fax 017545248
denina@isiline.it
www.denina.it
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
  Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico - Turismo

DONADIO
Via Valle Maira 19 – Dronero
Tel. 0171905350
Fax 0171909735
ipsar.dronero@tiscali.it – cnrh01001t@istruzione.it
www.alberghieromondovi.it
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Strutture Ricettive
- Operatore della ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia – Opzione Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali
  Articolazione Servizi di Sala e di Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

L. EINAUDI
Via Ferrero 20 – Alba
Tel. 0173284139
Fax 0173282772
segreteria@iis-einaudi-alba.it
www.iis-einaudi-alba.com
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica

P. GALLIZIO
Via Vittorio Emanuele 19 – Alba
Tel. 017335806
Fax 0173361492
cnis00700t@istruzione.it
www.artisticogallizio.it
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti Figurative
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Grafica

G.B. GANDINO
Via Serra 9 – Bra
Tel. 0172412430
Fax 0172421229
segreteria@pec.liceidibra.com
www.liceidibra.com
- Liceo Classico

F. GARELLI
Via Bona 4 – Mondovì
Tel. 017442611
Fax 017441144
cnis013005@istruzione.it
www.ipsiagarelli.it
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore – Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Operatore Elettrico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, Impianti e Servizi Tecnici Industriali e Civili
  Opzione Manutenzione dei Mezzi di Trasporto
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
  Articolazione Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie - Odontotecnico

G. GIOLITTI
Via Fratelli Carando 43 – Bra
Tel. 017244624
Fax 0172432320
segreteria@pec.liceidibra.com
www.liceidibra.com
- Liceo Lingustico
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

G. GIOLITTI
Piazza Stazione 4 – Barge
Tel. 0175349198
Fax 0175349198
cnrh01000r@istruzione.it
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Accoglienza turistica
  Articolazione Servizi di sala e di vendita

G. GIOLITTI
Piazza IV Novembre – Mondovì
Tel. 0174552249
Fax 0174551883
cnrh01000r@istruzione.it
www.alberghieromondovi.it
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Strutture Ricettive
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia – Opzione Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali
  Articolazione Accoglienza turistica
  Articolazione Servizi di sala e di vendita

G. GOVONE
Via Calissano 8 – Alba
Tel. 0173440152
Fax 0173228286
cnis00700t@istruzione.it
www.classicogovone.it
- Liceo Classico

R. GOVONE
Via delle Scuole 23 – Mondovì
Tel. 0174558231
Fax 0174558231
govone@istituto-govone.it
www.istituto-govone.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane - Opzione Economico-Sociale

S. GRANDIS
Corso IV Novembre 16 – Cuneo
Tel. 0171692623
Fax 017166721
cnrc020006@istruzione.it
www.grandiscuneo.it
- Operatore Amministrativo - Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
  Articolazione Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie - Ottico
- Istituto Tecnico – Turismo

S. GRANDIS
Via Cacciatore delle Alpi 2 - Cuneo
Tel. 017167616
Fax 0171695794
giov.ghio@libero.it
www.grandiscuneo.it
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Operatore Elettrico
- Operatore Elettronico
- Operatore Grafico – Multimedia
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, Impianti e Servizi Tecnici Industriali e Civili

E. GUALA
Piazza Roma 7 – Bra
Tel. 0172413760
Fax 0172430380
segreteria.itc@istitutoguala.it
www.istitutoguala.it
- Istituto Tecnico – Turismo
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio

V. MUCCI
Piazza Craveri 8 – Bra
Tel. 0172413320
Fax 0172413106
ipcmucci@libero.it – CNRH02000B@istruzione.it
www.iisvelsomucci.it
- Operatore Amministrativo - Segretariale
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Servizi del Turismo
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia – Opzione Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali
- Istituto Tecnico – Grafica e Comunicazione

V. MUCCI
Piazza Serra 9 – Bra
Tel. 0172412489
Fax 0172412489
ipcmucci@libero.it – CNRH02000B@istruzione.it
www.iisvelsomucci.it
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali

G. PEANO
Via Monte Zovetto 11 – Cuneo
Tel. 0171692906 0171435202
Fax 0171435200
g.peano@libero.it
www.gpeano.org
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

G. PEANO
Via Mazzini 3 – Cuneo
Tel. 0171436689
Fax 0171436691
g.peano@libero.it
www.gpeano.org
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

S. PELLICO
Via della Croce 54 A – Saluzzo
Tel. 017542458
Fax 0175248652
cntd1000v@istruzione.it – spellico@isiline.it
www.denina.it
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
  Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

S. PELLICO
Corso Giolitti 11 – Cuneo
Tel. 0171692738
Fax 0171079729
cnpc060001@istruzione.it
- Liceo Classico

G. RIVOIRA
Via Don Orione 8 – Verzolo
Tel. 0175877880
Fax 0175450307
itisverzuolo@libero.it
www.denina.it
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Automazione

SAN DOMENICO SAVIO
Viale Rimembranza 19 – Bra
Tel. 01724171111
Fax 01724171170
segreteriaiti@salesianibra.it
www.salesianibra.it
Istituto paritario
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia

SAN GIUSEPPE
Via Provvidenza 1 – Bra
Tel. 0172412057
Fax 0172433504
sangip@libero.it
Istituto paritario
- Liceo Scienze Umane
- Liceo Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale

A. SOBRERO
Via Mendicità Istruita 20 – Bra
Tel. 0172425301
Fax 0172425301
itis.bra@tin.it
www.istitutoguala.it
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica

G. SOLERI
Via Traversa del Quartiere 2 – Saluzzo
Tel. 017546662
Fax 017541003
liceosoleri@tiscali.it
www.istitutosoleri.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane - Opzione Economico-Sociale
- Liceo Linguistico

UMBERTO I
Corso Enotria 2 – Alba
Tel. 0173366822
Fax 0173366184
segreteriadidattica@iisumbertoprimo.it
www.infosys.it/ipsaabarbero
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
  Articolazione Viticoltura ed Enologia – Opzione Produzione e Trasformazione

VALLAURI
Via San Michele 68 – Fossano
Tel. 0172694969
Fax 0172694527
info@vallauri.edu
www.vallauri.edu
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
  Articolazione Energia
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

VALLAURI
Via San Giovanni Bosco 29 – Fossano
Tel. 0172694969
Fax 0172694527
info@vallauri.edu
www.vallauri.edu
- Istituto Tecnico – Turismo
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing

G. VASCO
Piazza IV Novembre – Mondovì
Tel. 0174558235
Fax 0174558241
segreteria@liceoscientificovasco.it
www.liceoscientificovasco.it
- Liceo Scientifico

G. VASCO
Via delle Scuole 29 – Mondovì
Tel. 0174552616
Fax 0174558241
segreteria@liceoscientificovasco.it
www.liceoscientificovasco.it
- Liceo Linguistico

A. VESPUCCI
Piazza Galimberti 15 - Cuneo
Tel. 0171696642
Fax 0171324334
Istituto-vespucci@virgilio.it
Istituto paritario
- Istituto Tecnico - Turismo
- Istituto Tecnico – Trasporti e Logistica
- Liceo Scientifico

L. DA VINCI
Piazza S. Francesco d'Assisi 1 – Alba
Tel. 0173440274
Fax 0173223554
segreteria@davincialba.it
www.davincialba.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico Sociale
- Liceo Linguistico

V. VIRGINIO
Via Savigliano 25 – Cuneo
Tel. 017165658
Fax 0171690650
segreteria.didattica@isvirginio.it
www.isvirginio.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
  Articolazione Produzioni e Trasformazioni
  Articolazione Gestione dell'Ambiente e Territorio

Centri Informagiovani

INFORMAGIOVANI - SERVIZI PER L'ORIENTAMENTO COMUNE DI ALBA
Piazza Risorgimento 2 - Alba
Tel. 0173292348
Fax 0173290484
informagiovani@comune.alba.cn.it
www.comune.alba.cn.it/giovanecitta/ig.htm

INFORMAGIOVANI - COMUNE DI BORGO SAN DALMAZZO
Via Roma 74 c/o Municipio - Borgo S. Dalmazzo
Tel. 0171754154
Fax 0171754179
informagiovani@comune.borgosandalmazzo.cn.it
www.giovaninvalle.net

INFORMAGIOVANI - COMUNE DI BRA
Via Barbacana 8 - Bra
Tel. 0172438241
Fax 0172424500
informagiovani@comune.bra.cn.it
www.comune.bra.cn.it/cittadini/informagiovani.htm

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI BUSCA
Via Cavour 28 c/o Municipio - Busca
Tel. 0171948620
Fax 0171916461
E-mail informagiovani@afpdronero.it
www.infogiovani.net

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI CARAGLIO
Via Raposo ang Via Ferrini - Caraglio
Tel. 0171617728
Fax 0171617720
informagiovani@afpdronero.it
www.infogiovani.net

PUNTO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI CORTEMILIA
Piazza Sampò - Cortemilia
Tel. 017381240
Fax 017381240
cigcortemilia@tiscalinet.it

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI CUNEO
Via Bongioanni, 20 -Cuneo
Tel. 0171444504 - 0171444421
Fax 0171444505
informagiovani@comune.cuneo.it
www.comune.cuneo.gov.it/socio-educativo/giovani/informagiovani.htm

INFORMAGIOVANI - COMUNE DI DRONERO
Via Giolitti 47 c/o Municipio - Dronero
Tel. 0171908724
Fax 0171908724
informagiovani@afpdronero.it
www.infogiovani.net

INFORMAGIOVANI - COMUNE DI MONDOVÌ
Corso Statuto 13 c/o Centro per l'impiego - Mondovì
Tel. 0174559307
Fax 0174559935
informagiovani@comune.mondovi.cn.it

INFORMAGIOVANI – INFORMALAVORO - COMUNE DI RACCONIGI
Piazza Carlo Alberto 21 - Racconigi
Tel. 017284562
Fax 017285875
informagiovani@comune.racconigi.cn.it
www.lavororacconigi.it

CENTRO INFORMAGIOVANI - COMUNE DI SALUZZO
Via Volta 39 - Saluzzo
Tel. 0175211455
Fax 0175211418
informagiovani@comune.saluzzo.cn.it
www.informagiovanisaluzzo.it

INFORMAGIOVANI - COMUNE DI SAVIGLIANO
Corso Roma111 - Savigliano
Tel. 0172713295
informagiovani@comune.savigliano.cn.it
www.igsavigliano.com

Uffici Relazioni con il Pubblico

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO PROVINCIALE - CUNEO
C.so Nizza 21 – Cuneo
Tel. 01714451
Fax 0171698620
urp@provincia.cuneo.it
www.provincia.cuneo.it/ufficio_relazioni_pubblico/index.jsp

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO REGIONALE - CUNEO
Corso Kennedy 7/bis – Cuneo
Tel. 0171603161 - 0171603748
Fax 0171631535
urpcuneo@regione.piemonte.it
www.regione.piemonte.it/urp/

4.6. Provincia di Novara

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO.

Analisi del contesto economico provinciale

La provincia di Novara si può definire un "territorio cerniera" tra il Piemonte e la Lombardia e tra il Centro Europa e il Mediterraneo. Si colloca, pertanto, in posizione privilegiata sia dal punto di vista geografico (tra le due aree metropolitane del Nord Italia e all'intersezione tra gli assi Lione-Trieste-Est Europa e Centro Europa-Sempione-Genova-Mediterraneo) che da quello infrastrutturale (reti autostradale e ferroviaria e scalo di Malpensa 2000).
Più vicina a Milano che a Torino, la Provincia ricade nell'ambito di attrazione del milanese, risultando perciò strettamente connessa al bacino economico lombardo.
Oltre ad essere un importante polo logistico (Centro Interportuale Merci) è un'area dall'antica tradizione industriale: grandi industrie manifatturiere nella zona del capoluogo e un tessuto di piccole e medie imprese con forte propensione all'export, caratterizzato dal distretto meccanico della rubinetteria e del valvolame tra San Maurizio d'Opaglio e Borgomanero e dal distretto del tessile/abbigliamento nell'area di Oleggio-Varallo Pombia, con estensioni nella vicina pianura. La Provincia è inoltre ricca dal punto di vista delle risorse energetiche (polo petrolchimico di San Martino di Trecate) ed è dotata di importanti centri di produzione e ricerca nel campo della chimica e dei nuovi materiali.
Il settore agricolo è molto industrializzato, con colture specializzate (coltivazione dei cereali, del riso, della vite, dei fiori).
La struttura economico sociale provinciale appare oggi fortemente terziarizzata, con una buona offerta nell'ambito dei servizi alla persona e alle imprese e nel settore del commercio e grande distribuzione. Novara è sede, con Vercelli ed Alessandria, dell'Università del Piemonte Orientale (con le facoltà d Economia, Medicina e Chirurgia e Farmacia) e sono presenti sul territorio aziende di credito che hanno avuto un ruolo storico nella promozione dello sviluppo locale (Banca Popolare di Novara e Banca Popolare di Intra).
Il turismo ha un ruolo significativo nell'economia locale grazie alla presenza di grandi risorse ambientali: la parte meridionale dei due laghi Maggiore e d'Orta, il Mottarone, il Ticino ed il Sesia.
Negli ultimi anni, anche in Provincia di Novara, come in tutto il Nord industriale, la crisi economica si è fatta sentire, determinando un forte calo della produzione e un aumento della disoccupazione e dell'utilizzo della Cassa Integrazione Guadagni.
Nei primi mesi del 2011 si assiste ad un consolidamento della ripresa delineatasi nel 2010: se questa tendenza verrà confermata, in un quadro peraltro di grande incertezza sul mercato globale, potrebbero migliorare le condizioni del mercato del lavoro locale, che nel 2010 registrava un tasso di disoccupazione piuttosto elevato, del 7,7%, contro il 7,6% in Piemonte e l'8,4% in Italia.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE IN PROVINCIA.

Quadro dell'offerta formativa del territorio

Per quanto riguarda l'offerta di Istruzione e Formazione Professionale, il territorio presenta un'offerta liceale equamente distribuita fra la città di Novara, l'ovest Ticino e la zona dei laghi.
Anche gli Istituti Tecnici sono diffusi su tutto il territorio della Provincia; fa eccezione l'Istituto Tecnico Indirizzo Costruzioni che è presente solo nella città di Novara.
Relativamente all'offerta Liceale aspetto caratteristico è la presenza di un Liceo Coreutico Musicale nella città di Novara.
Aspetto caratteristico dell'Istruzione Professionale è invece la presenza di un Istituto Professionale Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera che richiama moltissimi iscritti da tutto il territorio, al quale è annesso l'Istituto che ha sede sul Lago Maggiore i cui corsi permettono di acquisire specifiche competenze professionali per la cura e la gestione delle aree verdi e nel settore florovivaistico. Da segnalare anche la presenza a Novara di un Istituto Professionale che crea figure specifiche operanti nel settore della moda.
La Formazione Professionale, per quanto riguarda l'offerta dedicata ai giovani in obbligo di istruzione e obbligo formativo si concentra prevalentemente sulla città di Novara, ma senza trascurare le zone periferiche della Provincia, grazie alle Agenzie dislocate a Oleggio, Borgomanero e Arona.
Con le definizione delle nuove qualifiche professionali, l'Amministrazione provinciale ha svolto un ruolo di forte raccordo tra il sistema di Istruzione Professionale e quello della Formazione Professionale, permettendo così al territorio di usufruire di un'offerta molto ampia e volta a coprire quasi tutte le qualifiche disponibili.
La zona ovest della Provincia (confinante con il territorio milanese) è quella dove si osserva una maggiore migrazione in entrata dalla terza Scuola Secondaria di Primo grado; il tasso di migrazione in uscita è invece molto basso poiché la varietà di Istituti presenti sul territorio offre opportunità abbastanza ampie di scelta nell'ambito degli Istituti Secondari di Secondo grado.

ORIENTAMENTO IN PROVINCIA.

Servizi di orientamento per i giovani del territorio

Il Servizio di Orientamento della Provincia si pone come obiettivo primario quello di supportare i ragazzi, le loro famiglie e le Scuole nelle fasi di transizione che li vedono coinvolti nell'arco di età che va dai 13 ai 22 anni. In particolare il servizio si rivolge:

- ai giovani che devono passare dalla Scuola Secondaria di Primo grado alla Scuola Secondaria di Secondo grado e al sistema di Istruzione e Formazione Professionale;
- ai loro genitori e agli insegnanti; ai giovani che frequentano i primi due anni dei percorsi del Secondo Ciclo, che stanno vivendo un momento di difficoltà o sono insicuri della scelta che hanno fatto;
- ai giovani che hanno conseguito una Qualifica o un Diploma e devono inserirsi nel mondo del lavoro e/o scegliere la facoltà universitaria più adatta a loro;
- ai giovani che sono alla ricerca di un primo lavoro.

Nella delicata fase di passaggio dalla Scuola Secondaria di Primo grado alla Scuola Secondaria di Secondo grado, il servizio di orientamento si pone l'obiettivo di sostenere i ragazzi nella definizione del proprio progetto scolastico/formativo attraverso azioni di

informazione, formazione e consulenza orientativa.
Si effettuano interventi informativi e formativi mirati a condurre i ragazzi ad aumentare e condividere le proprie conoscenze su che cosa significhi scegliere, in particolare rispetto alla scelta del proprio futuro scolastico e professionale e a riflettere sul proprio ruolo di studenti, al fine di favorire l'inserimento nella Scuola Superiore. Il Servizio di Orientamento prevede inoltre la realizzazione di interventi mirati nell'area dei disturbi specifici di apprendimento e nell'area della disabilità. È attivo un servizio di orientamento disabili con l'obiettivo di fornire informazione e consulenza orientative agli studenti disabili, alle famiglie, alle Scuole e ai servizi territoriali nei passaggi fra i diversi ordini di scuola, in un'ottica di coordinamento sinergico di rete.
I ragazzi che fossero interessati ad usufruire di attività di orientamento possono contattare direttamente il Servizio Orientamento.
Il materiale e le attività in corso sono visionabili anche dal sito www.novascuola.provincia.novara.it.

Servizio Provinciale Orientamento
Piazza Matteotti 1 – Novara
Tel. 0321/378636
obbligo.formativo@provincia.novara.it
Dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 12.30
Lunedì e giovedì anche dalle 14.30 alle 16.30
Via Foscolo 10 – Borgomanero (c/o Centro per l'Impiego)
Tel. 0322/865271
obbligo.formativo@provincia.novara.it
Lunedì e giovedì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 16.30

Ulteriori informazioni possono essere reperite presso i Centri per l'Impiego della Provincia.

INDIRIZZI UTILI PER L'INFORMAZIONE, ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E ISTRUZIONE DEI GIOVANI IN USCITA DALLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Agenzie Formative

C.I.O.F.S. - F.P. PIEMONTE
Via P.Gallarati 4 – Novara
Tel. 0321623111
Fax 0321392945
lciofs@ciofs.net
www.ciofs.net
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Strutture Ricettive

ENAIP
Via XX Settembre 29 – Arona
Tel. 0322248229
Fax 0322232938
csf-arona@enaip.piemonte.it
www.enaip.piemonte.it
- Operatore del Benessere – Acconciatura

ENAIP
Via Piovale 33 – Borgomanero
Tel. 0322844494
Fax 0322844497
csf-borgomanero@enaip.piemonte.it
www.enaip.piemonte.it
- Operatore Elettrico
- Operatore ai Servizi di Vendita

ENAIP
Via delle Mondariso 17 – Novara
Tel. 0321467289
Fax 0321491231
csf-novara@enaip.piemonte.it
www.enaip.piemonte.it
- Operatore Grafico – Multimedia

FILOS FORMAZIONE INSERIMENTO LAVORATIVO ORIENTAMENTO SERVIZI SC
Via G. Negri 2 – Novara
Tel. 0321391777
Fax 0321623058
novara@filosformazione.it
www.filosformazione.it
- Operatore del Benessere – Acconciatura
- Operatore di Impianti Termoidraulici

Istituti di Scuola Secondaria di Secondo grado

A. ANTONELLI
Via Toscana 20 – Novara
Tel. 0321465480
Fax 0321465143
lsantone@liceoantonelli.t
www.liceoantonelli.novara.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

A. ANTONELLI
Via Camoletti 21 – Novara
Tel. 0321466188
Fax 0321466188
lsantone@liceoantonelli.it
www.liceoantonelli.novara.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

F. BARACCA
Via Costantino Porta 25 – Novara
Tel. 032133368
Fax 032135400
baracca.csi@virgilio.it
www.scuolenovara.it
Istituto paritario
- Istituto Tecnico – Trasporti e Logistica

C. T. BELLINI
Baluardo Lamarmora 10 – Novara
Tel. 0321627125
Fax 0321399618
imbellin@fausernet.novara.it
www.liceobellini.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane - Opzione Economico-Sociale

C. T. BELLINI
Via Liguria 5 – Novara
Tel. 321466925
Fax 321491112
info@ipsiabellini.it
www.ipsiabellini.it
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore – Riparazione parti e Sistemi Meccanici ed Elettromeccanici dei Veicoli a Motore
- Operatore dell'Abbigliamento
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Operatore Elettrico
- Operatore Elettronico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianato
  Articolazione Industria

BONFANTINI
Corso Risorgimento 405 – Novara
Tel. 032156191
Fax 032156194
itabonfa@fausernet.novara.it
www.bonfantini.it
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
  Articolazione Produzioni e Trasformazioni
  Articolazione Gestione dell'Ambiente e del Territorio

BONFANTINI
Via Passerella 4 – Romagnano Sesia
Tel. 0163831882
Fax 0163831882
itabonfa@fausernet.novara.it
www.bonfantini.it
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
  Articolazione Viticoltura e Enologia
  Articolazione Gestione dell'Ambiente e del Territorio

CARLO ALBERTO
Baluardo Lamarmora 8 – Novara
Tel. 0321627328
Fax 0321399616
ufficio@liceoclassiconovara.it
www.liceoclassiconovara.it
- Liceo Classico
- Liceo Linguistico

F. CASORATI
Via Greppi 18 – Novara
Tel. 032134319
Fax 0321392755
liceoartistico.no@libero.it
www.artisticocasorati.it
- Liceo Artistico – Arti figurative
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Musicale e Coreutico - Sezione Musicale

F. CASORATI
Piazza XVI Marzo 1 – Romagnano Sesia
Tel. 0163827338
Fax 0163833122
liceoartistico.no@libero.it
www.artisticocasorati.it
- Liceo Artistico – Arti figurative
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico - Design

G. CASTELLI
Via Frasconi 6/A - Novara
Tel. 0321398337
Fax 0321610069
liceosociale@interfree.it
www.istitutocastelli.eu
Istituto paritario
- Liceo Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale

E. E G. CAVALLINI
Corso Sempione 150 – Solcio di Lesa
Tel. 032277825
Fax 0322292007
itabonfa@fausernet.novara.it
www.bonfantini.it
- Operatore Agricolo - Coltivazioni Erboree, Erbacee, Ortofloricole
- Operatore della Trasformazione Agroalimentare
- Istituto Professionale – Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
  Opzione Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio

CONVITTO CARLO ALBERTO
Via dell'Archivio 6 – Novara
Tel. 0321620047 - 032132281
Fax 0321620622
convitto@fausernet.novara.it
www.convittonovara.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

DE FILIPPI
Piazzale San Carlo 1 - Arona
Tel. 0322242488
Fax 322242254
colle@defilippiarona.it
www.defilippiarona.it
Istituto paritario
- Operatore della Ristorazione – Preparazione pasti
- Istituto Professionale – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Liceo Linguistico

DON BOSCO
Viale Dante 19 - Borgomanero
Tel. 0322847211
Fax 0322846333
segreteria@donboscoborgo.it
www.donboscoborgo.it
Istituto paritario
- Liceo Classico
- Liceo Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale

G. FAUSER
Via Ricci 14 – Novara
Tel. 0321482411
Fax 0321482444
fauser@fauser.edu
www.fauser.edu
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
  Articolazione Telecomunicazioni
- Istituto Tecnico – Trasporti e Logistica
  Articolazione Costruzione del Mezzo – Opzione Costruzioni Aeronautiche
  Articolazione Logistica

G. FAUSER
Via Camoletti 21 – Novara
Tel. 0321482429
Fax 0321482444
fauser@fauser.edu
www.fauser.edu
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
  Articolazione Telecomunicazioni
- Istituto Tecnico – Trasporti e Logistica
  Articolazione Costruzione del Mezzo – Opzione Costruzioni Aeronautiche
  Articolazione Logistica

E. FERMI
Via Montenero 15/A – Arona
Tel. 0322242320
Fax 0322243332
Isfermi@libero.it
www.iisenricofermiarona.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Istituto Tecnico – Turismo
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

G. GALILEI
Via Moro 13 – Borgomanero
Tel. 032282769
Fax 032282769
liceogalileiborgo@katamail.com
www.scientificoborgo.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

G. GALILEI
Via Gentile 33 – Gozzano
Tel. 032294648
Fax 032294648
liceo@liceogozzano.it
www.liceogozzano.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo Linguistico

G. GALILEI
Via per Auzate 6 – Gozzano
Tel. 032294648
Fax 032294648
liceo@liceogozzano.it
www.liceogozzano.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo Linguistico

G. LEOPARDI
Via Costantino Porta 25 - Novara
Tel. 0321628381
Fax 032135400
leopardi.csi@virgilio.it
www.scuolenovara.it
Istituto paritario
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

A. MODIGLIANI
Via Costantino Porta 25 - Novara
Tel. 0321628381
Fax 032135400
modigliani.csi@virgilio.it
www.scuolenovara.it
Istituto paritario
- Liceo Artistico – Audiovisivo e Multimediale
- Liceo Artistico - Grafica

O. F. MOSSOTTI
Via Curtatone 5 – Novara
Tel. 0321627320
Fax 032135408
NOTD09000R@istruzione.it
www.mossotti.novara.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Turismo

P. L. NERVI
Via San Bernardino da Siena – Novara
Tel. 0321625790
Fax 0322629734
segreteria@itgnervi.com
www.itgnervi.com
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Grafica e Comunicazione

OMAR
Via Curtatone – Novara
Tel. 0321626682
Fax 0321610210
segreteria@itiomar.net
www.itiomar.net
- Istituto Tecnico – Chimica Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali
  Articolazione Biotecnologie Sanitarie
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Telecomunicazioni
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatroinica – Opzione Tecnologie delle Materie Plastiche
  Articolazione Energia

OMAR
Via Baluardo Lamarmora 12 – Novara
Tel. 0321670611
Fax 0321670615
segreteria@itiomar.net
www.itiomar.net
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatroinica – Opzione Tecnologie delle Materie Plastiche
  Articolazione Energia

B. PASCAL
Strada Provinciale per Novara 4 – Romentino
Tel. 0321867323-867340
Fax 0321860628
iispasca@fausernet.novara.it / itcpasca@ fausernet.novara.it
www.iisbiagiopascal.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

G. RAVIZZA
Corso Risorgimento 405 – Novara
Tel. 032156413
Fax 032156413
norc01000l@istruzione.it
www.ravizzanovara.it
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Servizi del Turismo
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Accoglienza Turistica
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Enogastronomia

G. RAVIZZA
Baluardo Massimo D'Azeglio 3 – Novara
Tel. 0321627686
Fax 032131219
norc01000l@istruzione.it
www.ravizzanovara.it
- Operatore Amministrativo-Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

SAN LORENZO
Baluardo Lamarmora 14 - Novara
Tel. 0321668641-668611
Fax 032136848
segreteria@salesiani.novara.it
www.salesiani.novara.it
Istituto paritario
- Liceo Scientifico

Q. SELLA
Via Costantino Porta 25 – Novara
Tel. 032133368
Fax 032135400
q.sella.csi@virgilio.it
www.scuolenovara.it
Istituto paritario
- Istituto Tecnico – Amministrazione Finanza e Marketing

L. DA VINCI
Via Moro 13 – Borgomanero
Tel. 0322840811
Fax 0322840849
itisleon@tin.it
www.itdavinci.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Istituto Tecnico – Turismo
- Istituto Tecnico – Chimica Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Grafica e Comunicazione
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
  Articolazione Telecomunicazioni
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
  Articolazione Energia

L. DA VINCI
Viale Don Minzoni 5 – Borgomanero
Tel. 0322840811
Fax 0322840849
itisleon@tin.it
www.itdavinci.it
- Istituto Tecnico – Chimica Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
  Articolazione Energia

Centri Informagiovani

SPORTELLI INTEGRATI LAVORO-GIOVANI-IMMIGRATI
COMUNE DI BORGOLAVEZZARO
Via Ruva 4 - Borgolaverraro
Tel. 0321885815 - 0321885121
Fax 0321885816
sportellogiovani@comune.borgolavezzaro.no.it
www.comune.trecate.no.it/SporGiov2003/sporgiov.htm

INFORMAGIOVANI – URP - COMUNE DI BORGOMANERO
Corso Cavour 16 - Borgomanero
Tel. 0322837742
Numero verde 800183330
Fax 0322837742
infgio@comune.borgomanero.no.it
www.comune.borgomanero.no.it/infogio/informagiovani.aspx

SPORTELLO LAVORO-GIOVANI-IMMIGRATI - COMUNE DI CERANO
Piazza Crespi 12 - Cerano
Tel. 03217714217
Fax 0321728005
sportellolavoro@comune.cerano.no.it
www.comune.trecate.no.it/sporgiov2003/sporgiov.htm

SPORTELLO LAVORO-GIOVANI-IMMIGRATI - COMUNE DI GARBAGNA
Piazza Municipio 10 - Garbagna Novarese
Tel. 0321845110
Fax 0321845407
http://www.comune.trecate.no.it/SporGiov2003/sporgiov.htm

PUNTO INFORMAGIOVANI - COMUNE DI GRIGNASCO
Piazza Cacciami 10 - c/o Biblioteca Comunale - Grignasco
Tel. 0163417442
Fax 0163417855
informagiovanigrignasco@alice.it

SPORTELLO LAVORO-GIOVANI-IMMIGRATI - COMUNE DI NIBBIOLA
Piazza Genestrone 1 - Nibbiola
Tel. 032184854
Fax 0321884900
http://www.comune.trecate.no.it/SporGiov2003/sporgiov.htm

GIOVANINCONTRA - COMUNE DI NOVARA
Via Torielli - Novara
Tel. 03213702448 (sportello) - 03213702504
Fax 03213702503
info@giovanincontra.it
www@giovanincontra.it

SPORTELLO LAVORO-GIOVANI-IMMIGRATI - COMUNE DI SOZZAGO
Piazza Bonola 1 - c/o Biblioteca comunale - Sozzago
Tel. 032170176
Fax 032170352
sportellosozzago@libero.it
www.comune.trecate.no.it/sporgiov2003/sporgiov.htm

SPORTELLO LAVORO-GIOVANI-IMMIGRATI
COMUNE DI TERDOBBIATE
Via Roma 9 - Terdobbiate
Tel. 032184715
Fax 0321885816
http://www.comune.trecate.no.it/SporGiov2003/sporgiov.htm

SPORTELLO LAVORO-GIOVANI-IMMIGRATI
COMUNE DI TORNACO
Via Marconi 2 - Tornaco
Tel. 0321846118
Fax 0321846377
http://www.comune.trecate.no.it/SporGiov2003/sporgiov.htm

SPORTELLO LAVORO-GIOVANI-IMMIGRATI
COMUNE DI TRECATE
Via Fratelli Russi 6 - Trecate
Tel. 0321776327 - 0321776385
Fax 0321776328
sportellolavoro@comune.trecate.no.it
www.comune.trecate.no.it/sporgiov2003/sporgiov.htm

INFORMAGIOVANI - COMUNE DI VARALLO POMBIA
Via Simonetta 3 c/o Villa Soranzo - Varallo Pombia
Tel. 0321957622
infogiovarallopombia@libero.it

Uffici Relazioni con il Pubblico

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO PROVINCIALE – NOVARA
P.zza Matteotti 1 – Novara
Tel. 0321378230 / 232 / 305 - 0322.231297 (sportello di Arona)
Fax 0321378325
urp@provincia.novara.it
www.provincia.novara.it/UfficioRelazioniPubblico/urp php?ufficio=21

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO REGIONALE – NOVARA
Via Dominioni 4 – Novara
Tel 0321393800 - 0321393803
urpnovara@regione.piemonte.it
www.regione.piemonte.it/urp/

4.7. Provincia di Torino

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO.
Analisi del contesto economico provinciale

In Provincia di Torino risiedono nel 2011, secondo i dati provvisori del Censimento della Popolazione, 2.245.252 abitanti, poco più della metà della popolazione regionale, per i 3/4 residenti nell'area metropolitana torinese dove troviamo quindi una forte concentrazione abitativa, a cui corrisponde ovviamente un rilevante peso di carattere economico e produttivo.
La Provincia ha acquisito nella seconda metà del '900 una forte connotazione industriale legata principalmente alla filiera automobilistica e all'industria meccanica in genere. Le crisi che si sono succedute e la massiccia immissione di tecnologie a elevato valore aggiunto hanno ridimensionato il peso occupazionale del ramo manifatturiero, dove nel 2011 operano circa 230.000 lavoratori, 100.000 unità in meno rispetto al 1990, mentre è cresciuto sensibilmente il terziario, che assorbe ora 2 persone su 3. Nelle ultime fasi recessive è inoltre parso chiaro che un' eccessiva dipendenza da un solo grande gruppo produttivo fortemente esposto sul mercato globale è quanto mai pericolosa, e si sono avviate vari importanti iniziative di diversificazione economica.
Sul territorio si individuano oggi alcuni bacini del lavoro dall'identità relativamente distinta che risentono comunque tutti dell'attrattiva del centro capoluogo:
- l'area metropolitana con la città di Torino legata essenzialmente ai servizi avanzati di tipo finanziario, amministrativo e tecnologico, che si è riqualificata come importante polo turistico e culturale, e la prima periferia urbana in cui si sono localizzate, soprattutto nella fascia nord-occidentale, importanti attività produttive orientate all'export e numerose strutture della grande distribuzione commerciale;
- il Pinerolese, legato storicamente all'industria meccanica e tessile, anche se quest'ultima in fase di dissoluzione, con insediamenti agricoli nella fascia confinante con il Cuneese, e un'area montana economicamente fragile, soggetta a spopolamento, con un turismo prettamente stagionale.
- il Canavese, il cui orientamento tradizionale verso l'informatica e le telecomunicazioni derivante dall'esperienza Olivetti si è affievolito con la prolungata crisi di questo gruppo storico, e dove si riconosce a nord un'area distrettuale vocata allo stampaggio meccanico;
- la Val Susa, polo turistico di prima grandezza per gli sport invernali nel comprensorio sciistico della Via Lattea, tra Bardonecchia e Sestriere, zona di transito verso la Francia le cui potenzialità logistiche si vorrebbero sviluppare nel tormentato progetto dell'alta velocità Torino - Lione.

Si tratta quindi di un'area vasta e molto articolata, dove l'industria metalmeccanica, pur ridimensionata, continua a mantenere un ruolo portante come motore dello sviluppo, pesantemente colpita dalla recente crisi che ha causato un brusco incremento del tasso di disoccupazione, attestato nel 2011 al 9,2% (contro una media del 6% nel resto della regione), con un'allarmante punta fra i giovani, dove ben una persona su tre risulta senza lavoro.
Più che nelle altre province piemontesi, appare qui evidente la necessità strategica di raggiungere standard tecnologicamente elevati nelle attività produttive e di servizio, puntando su una maggiore qualificazione delle risorse umane.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE IN PROVINCIA.
Quadro dell'offerta formativa del territorio

L'offerta di Istruzione e Formazione Professionale della Provincia di Torino è molto ampia e diffusa su tutto il territorio provinciale con una netta concentrazione nell'area metropolitana dove sono presenti tutte le tipologie di Licei, Istituti Tecnici e Istituti Professionali, statali e paritari.

Nel Pinerolese le scuole sono concentrate a Pinerolo, Luserna S. Giovanni, Cumiana.
Sono presenti il Liceo Classico, Liceo Scientifico, anche con l'Opzione Scienze Applicate, Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane, anche con l'Opzione Economico-Sociale, Liceo Artistico con gli indirizzi Arti Figurative e Architettura e Ambiente.
Per quanto riguarda gli Istituti Tecnici sono attivati gli Indirizzi: Turismo e Amministrazione, Finanza e Marketing; Costruzioni, Ambiente e Territorio.
Gli Istituti Professionali attivano corsi degli Indirizzi: Servizi Commerciali; Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale; Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera; Servizi Socio-Sanitari; Manutenzione e Assistenza Tecnica.
Le Agenzie Formative sono presenti a Pinerolo e Villar Perosa.

Nel Canavese le Scuole Superiori sono concentrate a Caluso, Chivasso, Castellamonte, Rivarolo, Ivrea e Cuorgnè. Sono presenti il Liceo Artistico, Liceo Linguistico, Liceo Scientifico, anche con l'Opzione Scienze Applicate, Liceo delle Scienze Umane, anche con Opzione Economico-Sociale.
Gli Istituti Tecnici attivano gli Indirizzi: Chimica, Materiali e Biotecnologie; Meccanica, Meccatronica ed Energia; Informatica e Telecomunicazioni; Costruzioni, Ambiente e Territorio; Elettronica ed Elettrotecnica; Turismo; Amministrazione, Finanza e Marketing.
Gli Istituti Professionali attivano gli Indirizzi: Servizi commerciali; Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale; Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera; Servizi Socio-Sanitari; Manutenzione e Assistenza Tecnica.
Le Agenzie Formative sono presenti a Chivasso, Ivrea, San Benigno Canavese, Valperga, Rivarolo e Ciriè.

In Val Susa le Scuole sono concentrate a Susa, Bussoleno, Oulx, Giaveno, Bardonecchia e Avigliana.
È presente il Liceo Classico, Liceo delle Scienze Umane, Liceo Scientifico, anche con Opzione Scienze Applicate, Liceo Linguistico.
Gli Istituti Tecnici attivano gli Indirizzi: Amministrazione, Finanza e Marketing; Meccanica, Meccatronica ed Energia; Elettronica ed Elettrotecnica; Costruzioni, Ambiente e Territorio.

Gli **Istituti Professionali** attivano gli Indirizzi: Servizi Commerciali; Manutenzione e Assistenza Tecnica.
Le **Agenzie Formative** sono presenti a Susa, Giaveno, Oulx e Avigliana.

ORIENTAMENTO IN PROVINCIA.

Servizi di orientamento per i giovani del territorio

Il Servizio di orientamento della Provincia di Torino, denominato Orientarsi, si rivolge ad adolescenti e giovani dai 13 ai 22 anni, ai loro genitori e insegnanti.
Tale servizio si pone come finalità principale quella di prevenire e combattere la dispersione scolastica e sostenere il successo formativo e offre la possibilità di:

- colloqui di informazione, consulenza orientativa per sostenere le scelte scolastiche formative e professionali
- accompagnamento all'individuazione del percorso scolastico formativo
- colloqui di rimotivazione e riorientamento tirocini orientativi
- incontri sull'offerta formativa rivolti ad allievi, genitori ed insegnanti

I ragazzi che fossero interessati ad usufruire di attività di orientamento possono contattare direttamente il Servizio Orientarsi per fissare un appuntamento o rivolgersi al referente per l'orientamento del loro Istituto, che si occuperà di metterlo in contatto con il servizio della Provincia.

Per i residenti in Torino città

CITTÀ DI TORINO SEGRETERIA DEL C.O.S.P.

Settore Educazione Permanente
Via Bardassano 5/a – Torino
Tel. 0114438750
Fax 0114438779
cosp@comune.torino.it

Per i residenti nella Provincia di Torino

Puoi fissare un appuntamento contattando:

PROVINCIA DI TORINO "ORIENTARSI"

Corso Inghilterra 7 – Torino
Tel. 0118616252 - 0118616534 - 0118616151 - 0118616154
Fax 0118616689 - 0118616462
orientarsi@provincia.torino.it
www.orientarsi.it *oppure* www.provincia.torino.it/orientarsi

Oppure contattare direttamente l'orientatore presente nel Centro per l'Impiego di zona:

CENTRO PER L'IMPIEGO DI CIRIÈ

Via Banna 14 – Ciriè
Tel. 0119225111

CENTRO PER L'IMPIEGO DI CHIERI

Via Vittorio Emanuele II 1 – Chieri
Tel. 0119403706

CENTRO PER L'IMPIEGO DI CHIVASSO

Via Lungo Piazza D'Armi 6 – Chivasso
Tel. 0119177411

CENTRO PER L'IMPIEGO DI CUORGNÈ

Via Ivrea 100 (ingresso a piedi da Via Piave) – Cuorgnè
Tel. 0124605423

CENTRO PER L'IMPIEGO DI IVREA

C.so Vercelli 138 – Ivrea
Tel. 0125235925

CENTRO PER L'IMPIEGO DI MONCALIERI

Corso Savona 10/D – Moncalieri
Tel. 0116480201

CENTRO PER L'IMPIEGO DI ORBASSANO

Strada Rivalta 14 – Orbassano
Tel. 0119001424

CENTRO PER L'IMPIEGO DI PINEROLO

C.so Torino 324 – Pinerolo
Tel. 0121325700

CENTRO PER L'IMPIEGO DI RIVOLI

Via Dora Riparia 4 – Cascine Vica
Tel. 0119505211

CENTRO PER L'IMPIEGO DI SETTIMO T.SE

Via Roma 3 – Settimo T.se
Tel. 0118169611

CENTRO PER L'IMPIEGO DI SUSA

Via Martiri della Libertà 6 – Susa
Tel. 0122648011/05

CENTRO PER L'IMPIEGO DI VENARIA

Via Leonardo da Vinci 50 – Venaria
Tel. 0114596509

INDIRIZZI UTILI PER L'INFORMAZIONE, ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E ISTRUZIONE DEI GIOVANI IN USCITA DALLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Agenzie Formative

ASSOCIAZIONE SCUOLE TECNICHE S. CARLO
Via Pergolesi 119 – Torino
Tel. 0112055793
Fax 0112058440
torino@scuolesancarlo.it
www.scuolesancarlo.org
- Operatore del Legno

C.I.O.F.S. - F.P. PIEMONTE
Via Palazzo di Città 5 – Chieri
Tel. 0119478415
Fax 0119413762
bciofs@ciofs.net
www.ciofs.net
- Operatore Amministrativo-Segreteriale

C.I.O.F.S. - F.P. PIEMONTE
Via Paolo Boselli 57 – Cumiana
Tel. 0119077256
Fax 0119077257
cciofs@ciofs.net
www.ciofs.net
- Operatore ai Servizi di Vendita

C.I.O.F.S. AGNELLI - F.P. PIEMONTE
Via Paolo Sarpi 123 – Torino
Tel. 011616770
Fax 0116192670
fciofs@ciofs.net
www.ciofs.net
- Operatore Amministrativo-Segreteriale

C.I.O.F.S. AUXILLIUM LUCENTO - F.P. PIEMONTE
Via Pianezza 110 – Torino
Tel. 011734382
Fax 0114558826
pciofs@ciofs.net
www.ciofs.net
- Operatore ai Servizi di Vendita

C.I.O.F.S. MARIA MAZZARELLO - F.P. PIEMONTE
Via S.M.Mazzarello 102 – Torino
Tel. 0117073224
Fax 0117709192
hciofs@ciofs.net
www.ciofs.net
- Operatore ai Servizi di Vendita

CNOS-FAP
Piazza G.da Volpiano 2 - San Benigno Canavese
Tel. 0119824311
Fax 0119824322
segreteria.sanbenigno@cnos-fap.net
www.cnos-fap.net
- Operatore del Benessere – Acconciatura
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore delle Ristorazione – Servizi di Sala e Bar

CNOS-FAP AGNELLI
Corso Unione Sovietica 312 – Torino
Tel. 0116198400
Fax 0116198303
segreteria.agnelli@cnos-fap.net
www.cnos-fap.net
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore - Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore

CNOS-FAP REBAUDENGO
Piazza Rebaudengo 22 – Torino
Tel. 0112429711
Fax 0112464508
segreteria.rebaudengo@cnos-fap.net
www.rebanet.it
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore – Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore

CNOS-FAP VALDOCCO
Via M Ausiliatrice 36 – Torino
Tel. 0115224302
Fax 0115224691
segreteria.valdocco@cnos-fap.net
www.valdocco.edu
- Operatore Elettrico
- Operatore Grafico – Multimediale

CONSORZIO FORMAZIONE INNOVAZIONE QUALITÀ
Via Trieste 42 – Pinerolo
Tel. 0121393617
Fax 0121377338
info@consorziofiq.it
www.consorziofiq.it
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti

CONSORZIO INTERAZIENDALE CANAVESANO - C.IA.C. SCRL
Via Battitore 82 – Cirié
Tel. 0119214534
Fax 0119207661
sede.cirie@ciacformazione.it
www.ciacformazione.it
- Operatore del Benessere – Acconciatura
- Operatore del Benessere – Estetica
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili

CONSORZIO INTERAZIENDALE CANAVESANO - C.IA.C. SCR
Via Vamondo Arborio 5 – Ivrea
Tel. 01251865420
sede.ivrea@ciacformazione.it
www.ciacformazione.it
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar

CONSORZIO INTERAZIENDALE CANAVESANO - C.IA.C. SCR
Via Mazzini 80 – Valperga
Tel. 0124616298
Fax 0124617318
sede.valperga@ciacformazione.it
www.ciacformazione.it
- Operatore del Benessere – Acconciatura
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili

ENAIP
Via Somalia 1/a – Grugliasco
Tel. 0117072210
Fax 011705480
csf-grugliasco@enaip.piemonte.it
www.enaip.piemonte.it
- Operatore di Impianti Termoidraulici

ENAIP
Via Polveriera 25 – Nichelino
Tel. 0116272360
Fax 0116272252
csf-nichelino@enaip.piemonte.it
www.enaip.piemonte.it
- Operatore ai Servizi di Vendita

ENAIP
Via del Ridotto 5 – Torino
Tel. 0116272360
Fax 0112179799
csf-torino@enaip.piemonte.it
www.enaip.piemonte.it
- Operatore del Benessere - Acconciatura

ENGIM PIEMONTE
Via S. Matteo 2 – Nichelino
Tel. 0116809488
Fax 011626917
info.nichelino@engim.it
www.engim.it
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili

ENGIM PIEMONTE
Via Regis 34 – Pinerolo
Tel. 012176675
Fax 0121374289
info.pinerolo@engim.it
www.engim.it
- Operatore Elettrico
- Operatore Elettronico
- Operatore del Legno
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili
- Operatore ai Servizi di Vendita

ENGIM PIEMONTE ARTIGIANELLI
Corso Palestro 14 – Torino
Tel. 0115622188
Fax 0115622335
info.torino@engim.it
www.engim.it
- Operatore Elettronico
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar

ENGIM PIEMONTE SAN LUCA
Via Torrazza 12 – Torino
Tel. 0116821433
Fax 0116821593
info.sanluca@engim.it
www.engim.it
- Operatore del Benessere – Acconciatura

ENGIM PIEMONTE VAL CHISONE
Via Nazionale 14 – Villar Perosa
Tel. 0121315781
Fax 0121315435
info.piemonte@engim.it
www.engim.it
- Operatore del Benessere Acconciatura
- Operatore alla riparazione dei veicoli a motore – Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore

ENTE SCUOLA/C.I.P.E.T. PER L'INDUSTRIA EDILIZIA ED AFFINI DELLA PROVINCIA DI TORINO
Via Quarello 19 – Torino
Tel. 0113400411
Fax 0113400400
info@entescuola-cipet.it
www.entescuola-cipet.it
- Operatore Edile

FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS
Via IV Novembre 19 – Avigliana
Tel. 0119327490
Fax 0119342821
centro.avigliana@casadicarita.org
www.casadicarita.it
- Operatore Grafico – Multimedia

FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS
Via Don Bosco 1/C – Castelrosso Chivasso
Tel. 0119114873
Fax 0119114884
centro.castelrosso@casadicarita.org
www.casadicarita.it
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico – Montaggio e Manutenzione

FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS
ISTITUTO PACCHIOTTI
Via Pacchiotti 51 – Giaveno
Tel. 0119363416
Fax 0119766632
centro.giaveno@casadicarita.org
www.casadicarita.it
- Operatore Amministrativo-Segreteriale

FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS
Via Olevano 20 – Grugliasco
Tel. 0117803019
Fax 011789147
centro.grugliasco@casadicarita.org
www.casadicarita.it
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico – Costruzioni su Macchine Utensili

FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS
Via Primo Levi 11 – Ivrea
Tel. 0125644640
Fax 0125634092
centro.ivrea@casadicarita.org
www.casadicarita.it
- Operatore Amministrativo-Segreteriale

FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS
Corso Benedetto Brin 26 – Torino
Tel. 0112212611
Fax 0112212600
centro.torinobrin@casadicarita.org
www.casadicarita.it
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico – Montaggio e Manutenzione

FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS
Via Amati 134 – Venaria Reale
Tel. 0112745588
Fax 0112745604
centro.venaria@casadicarita.org
www.casadicarita.it
- Operatore Amministrativo-Segreteriale

FORMONT
Corso Montenero 57 – Oulx
Tel. 0122832227
Fax 0122832238
cfp-valsusa@formont.it
www.formont.it
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar

FORMONT
Viale Carlo Emanuele II 256 – Venaria Reale
Tel. 0114598046
Fax 0114598032
cfp-lamandria@formont.it
www.formont.it
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar

IMMAGINAZIONE E LAVORO
Via Durandi 13 – Torino
Tel. 01119709600
Fax 0115690887
formazione@immaginazioneelavoro.it
www.immaginazioneelavoro.it
- Operatore del Benessere – Acconciatura
- Operatore Grafico – Multimedia
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Operatore della Trasformazione Agroalimentare – Panificazione e Pasticceria

II.RR. SALOTTO E FIORITO
Viale San Pancrazio 65 – Pianezza
Tel. 0119682693
Fax 0119682693
segreteria.pianezza@salfior.it
www.formazione.salfior.it
- Operatore del Benessere – Acconciatura

II.RR. SALOTTO E FIORITO
Via Grandi 5 – Rivoli
Tel. 0119561715
Fax 0119564570
info@salfior.it
www.formazione.salfior.it
- Operatore del Benessere – Estetica

SCUOLA PROFESSIONALE ORAFI GHIRARDI
Via S. Tommaso 17 – Torino
Tel. 011546040
Fax 0115184167
ghirardi@scuolaorafi.it
www.scuolaorafi.it
- Operatore delle Lavorazioni Artistiche – Oreficeria

Istituti di Scuola Secondaria di Secondo grado

A. AALTO
Via Braccini 11 – Torino
011/3828181-192 011/3808042
segreteria@itgalvaraalto.it
www.itgalvaraalto.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
  Articolazione Geotecnico – Opzione Tecnologie del Legno nelle Costruzioni

E. AGNELLI
Corso Unione Sovietica 312 - Torino
Tel. 0116198311
Fax 0116198421
direzione@agnelli.it
www.agnelli.it
Istituto paritario
- Istituto Tecnico - Meccanica, Meccatronica ed Energia
- Istituto Tecnico - Elettronica ed Elettrotecnica
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate

F. ALBERT
Via Tesso 7 – Lanzo Torinese
Tel. 012329191
Fax 012328601
info@istitutoalbert.it
www.istituto_albert.it
- Operatore Servizi di Promozione e di Accoglienza – Strutture Ricettive
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Accoglienza Turistica
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Enogastronomia
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale
- Liceo Linguistico

L. B. ALBERTI
Via Tegas 6 – Luserna San Giovanni
Tel. 012190680
Fax 0121909682
albertisegr@tiscalinet.it
www.albertiluserna-to.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Istituto Tecnico - Turismo

V. ALFIERI
Corso Dante 80 – Torino
Tel. 0116631941
Fax 0116634042
segreteria@liceoalfieri.it
www.liceoalfieri.it
- Liceo Classico

AMALDI
Via Rosselli 35 – Orbassano
Tel. 0119011965 - 0119032118
Fax 0119037959
tois016005@istruzione.it
www.amaldi2000.it
- Istituto Tecnico – Elettronica e Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

ARDUINO
Via Figlie dei Militari 25 – Torino
Tel. 0118197133
Fax 0118197300
arduino@itcarduino.it
www.itcarduino.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing

ARDUINO
Largo Polonia 94 – Torino
Tel. 0118197133
arduino@itcarduino.it
www.itcarduino.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing

ATHENAEUM
Via Lombroso 13 - Torino
Tel. 0116699660
Fax 0116504144
info@athenaeum.it
www.athenaeum.it
Istituto paritario
- Istituto Tecnico - Amministrazione, Finanza e Marketing
- Istituto Tecnico - Costruzioni, Ambiente e Territorio

M. AUSILIATRICE
Piazza M. Ausiliatrice 27 - Torino
Tel. 0114365676
Fax 0114360441
segreteria.liceo@liceoausiliatrice.it
www.liceoausiliatrice.it
Istituto paritario
- Liceo Linguistico
- Liceo Scienze Umane
- Liceo Scienze Umane - Opzione Economico-Sociale

A. AVOGADRO
Corso San Maurizio 8 – Torino
Tel. 0118153611
Fax 0118153700
segreteria@itisavogadro.it
www.itisavogadro.it

- Istituto Tecnico – Elettronica e Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
  Articolazione Automazione
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
  Articolazione Telecomunicazioni
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
  Articolazione Energia
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

C. BALBIS
Via Assarotti 12 – Torino
Tel. 0115069847
Fax 011530778
TORC090001@istruzione.it
www.istitutoalbesteiner.it

- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianali
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali

BALDESSANO ROCCATI
Viale Garibaldi 7 – Carmagnola
Tel. 0110341224
Fax 0110341227
segreteria@baldessano.roccati.it
www.baldessano.roccati.it

- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
  Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Istituto Tecnico – Turismo

BALDESSANO ROCCATI
Viale S. Francesco di Sales 190 – Carmagnola
Tel. 0119720444
Fax 0119720444
segreteria@baldessano.roccati.it
www.baldessano.roccati.it

- Operatore Agricolo – Coltivazioni Arboree, Erbacee, Ortofloricole
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
  Opzione Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio
  Opzione Gestione Risorse Forestali e Montane

BALDESSANO ROCCATI
Piazza S. Agostino 24 – Carmagnola
Tel. 0119720784
Fax 0119771421
segreteria@baldessano.roccati.it
www.baldessano.roccati.it

- Liceo Classico
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

J.B. BECCARI
Via Paganini 22 – Torino
Tel. 0112478391
Fax 0112358071
jbeccari@tin.it
www.istitutobeccari.it

- Operatore Servizi di Promozione e di Accoglienza – Strutture Ricettive
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Operatore della Trasformazione Agroalimentare
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia – Opzione Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianali

D. BERTI
Via Duchessa Jolanda 27 bis – Torino
Tel. 0114472684
Fax 0114333281
TOPM120004@istruzione.it
http:/share.dschola.it/berti/default.aspx

- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale
- Liceo Linguistico

D. BIRAGO
Corso Novara 65 – Torino
Tel. 0112482089
Fax 011857169
birago@ipsiabirago.it
www.ipsiabirago.it

- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore – Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica

D. BIRAGO
Corso Pisacane 72 – Torino
Tel. 0116820519
Fax 0116054975
birago.succursale@ipsiabirago.it
www.ipsiabirago.it

- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore – Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica

N. BOBBIO
Via Valdocco 23 – Carignano
Tel. 0119692329
Fax 0119693002
TOIS03300V@istruzione.it
www.iisbobbio.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Linguistico

N. BOBBIO
Via Porta Mercatoria 4 – Carignano
Tel. 0119692329
Fax 0119693002
TOIS03300V@istruzione.it
www.iisbobbio.it
- Operatore Servizi di Promozione e di Accoglienza – Strutture Ricettive
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

G.B. BODONI
Via Ponchielli 56 – Torino
Tel. 0112481711
Fax 0112485431
iisbodoni@istitutobodoni.it
www.istitutobodoni.it
- Istituto Tecnico – Grafica e Comunicazione
  Opzione Tecnologie Cartarie

P. BOSELLI
Via Montecuccoli 12 – Torino
Tel. 011538883
Fax 011549342
didattica@ipcboselli.it
www.istitutoboselli.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Tecnico – Turismo

P. BOSELLI
Via Sansovino 150 – Torino
Tel. 0117394482
Fax 011731738
didattica@ipcboselli.it
www.istitutoboselli.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
- Istituto Tecnico – Turismo

P. BOSELLI
Via Luini 123 – Torino
Tel. 0117394323
Fax 0117395513
didattica@ipcboselli.it
www.istitutoboselli.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
- Istituto Tecnico – Turismo

V. BOSSO - A. MONTI
Via Meucci 9 – Torino
Tel. 0115622142
Fax 0115619903
bossomonti@hotmail.com
www.bossomonti.gov.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
- Istituto Tecnico – Turismo

V. BOSSO - A. MONTI
Via Perrone 7 bis – Torino
Tel. 0115622142
Fax 0115619903
bossomonti@hotmail.com
www.bossomonti.gov.it
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

V. BOSSO - A. MONTI
Via Moretta 55 – Torino
Tel. 0114333107
Fax 01143331047
bossomonti@hotmail.com
www.bossomonti.gov.it
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

C. BOTTA
Corso Re Umberto 37 – Ivrea
Tel. 0125641168
Fax 0125644564
info@liceobotta.it
www.liceobotta.it
- Liceo Classico

G. BRUNO
Via Marinuzzi 1 – Torino
Tel. 0112624884
Fax 0112621682
giordanobruno@gbruno.com
www.gbruno.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate
- Liceo Linguistico

M. BUNIVA
Via dei Rochis 12 – Pinerolo
Tel. 0121322374
Fax 0121322666
segreteria@buniva.it
www.bunivaweb.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Liceo Artistico – Arti Figurative
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente

CADORNA
Viale G. Curreno 21 - Torino
Tel. 0116602979
Fax 0116602802
segreteria@adorazione.it
www.adorazione.it
Istituto paritario
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico

CAIROLI
Via Santa Teresa 20 - Torino
Tel. 011531656
Fax 0115627091
giellena@tin.it
www.liceocairoli.eu
Istituto paritario
- Liceo Scientifico

L. CASALE
Via Rovigo 19 – Torino
Tel. 0114363144
Fax 0114366529
itis.casale@libero.it
www.itiscasale.it
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali – Opzione Tecnologie del Cuoio
  Articolazione Biotecnologie Ambientali
  Articolazione Biotecnologie Sanitarie
- Istituto Tecnico – Sistema Moda

C. CATTANEO
Via Sostegno 41/10 – Torino
Tel. 0117732013
Fax 0117732014
segreteria@liceocarlocattaneo.it
www.liceocarlocattaneo.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

C. CATTANEO
Via Postumia 57/60 – Torino
Tel. 0117071984
Fax 0117078256
segreteria@liceocarlocattaneo.it
www.liceocarlocattaneo.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

C. CAVOUR
Corso Tassoni 15 – Torino
Tel. 0117495272
Fax 0117764753
segreterialiceo@lcavour.it
www.lcavour.it
- Liceo Classico

C. CAVOUR
Via Tripoli 82 – Torino
Tel. 011353427
Fax 011353427
segreterialiceo@lcavour.it
www.lcavour.it
- Liceo Classico

G. CENA
Via Dora Baltea 3 – Ivrea
Tel. 0125641570
Fax 0125634029
ist.cena@libero.it
www.iiscena.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Turismo
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali

G. COLOMBATTO
Via Gorizia 7 – Torino
Tel. 0113293993
Fax 011323871
colombatto@tin.it
www.alberghierotorino.it
- Operatore Servizi di Promozione e di Accoglienza – Strutture ricettive
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I
Via Bligny 1 bis – Torino
Tel. 0114369436
Fax 0115215296
convittonazionale@cnuto.it
www.cnuto.it
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico

N. COPERNICO
Corso Caio Plinio 2 – Torino
Tel. 011616197
Fax 0113172352
lsscopernico@virgilio.it
www.copernico.to.it
- Liceo Scientifico

R. COTTINI
Via Castelgomberto 20 – Torino
Tel. 0113241320
Fax 0113241153
liceoart.cottini@tin.it
www.liceocottini.it
- Liceo Artistico – Scenografia
- Liceo Artistico – Audiovisivo e Multimediale
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti Figurative

R. COTTINI
Via Don Grioli 43 – Torino
Tel. 0113081474
Fax 0113081474
liceoart.cottini@tin.it
www.liceocottini.it
- Liceo Artistico – Scenografia
- Liceo Artistico – Audiovisivo e Multimediale
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti Figurative

M. CURIE
Via Torino 9 – Collegno
Tel. 0114046935
Fax 0114037987
segreteria.didattica@liceomcurie.it
www.liceomcurie.it
- Liceo Scientifico
- Liceo delle Scienze Umane

M. CURIE
Via Di Vittorio 18/20 – Collegno
Tel. 0114051220
Fax 0114051220
segreteria.didattica@liceomcurie.it
- Liceo Scientifico
- Liceo delle Scienze Umane

M. CURIE
Corso Allamano 120 – Grugliasco
Tel. 0113095777 - 0113095778
Fax 0113111311
segreteria.didattica@liceomcurie.it
www.liceomcurie.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale

M. CURIE
Via dei Rochis 12 – Pinerolo
Tel. 0121393145
Fax 0121390175
TOPS070007@istruzione.it
www.liceoscientificopinerolo.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

G. DALMASSO
Via Claviere 10 – Pianezza
Tel. 0119673531
Fax 0119663425
itadalm@tin.it
www.itadalmasso.org
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
  Articolazione Gestione dell'Ambiente e del Territorio
  Articolazione Produzioni e Trasformazioni

M. D'AZEGLIO
Via Parini 8 – Torino
Tel. 011540751
Fax 0115624207
info@liceomassimodazeglio.it
www.liceomassimodazeglio.it
- Liceo Classico

T. D'ORIA
Via Prever 13 – Ciriè
Tel. 0119211937
Fax 0119212181
segreteria@iisdoria.it
www.iisdoria.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Operatore Grafico – Multimedia
- Istituto Professionale - Servizi Commerciali
  Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria
- Istituto Tecnico – Elettronica e Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Grafica e Comunicazione

T. D'ORIA
Via Battittore 84 – Ciriè
Tel. 0119206970
Fax 0119209225
segreteria@iisdoria.it
www.iisdoria.it
- Operatore Amministrativo-Segretariale
- Operatore Grafico – Multimedia
- Istituto Professionale - Servizi Commerciali
  Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria
- Istituto Tecnico – Turismo

L. DES AMBROIS
Via King 10 – Oulx
Tel. 0122831151
Fax 0122832392
desambro@tin.it
www.desambrois.it
- Operatore Grafico – Multimediali
- Istituto Professionale - Produzioni Industriali e Artigianali
- Istituto Tecnico – Turismo
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate
- Liceo Linguistico

DON BOSCO
Borgata Cascine Nuove 2 - Cumiana
Tel. 0119070244
Fax 0119070277
segreteria@donboscocumiana.it
www.donboscocumiana.it
Istituto paritario
- Liceo Scientifico

DON BOSCO
Via Don Bosco 7 - Lombriasco
Tel. 0112346311
Fax 0119790410
segreteria@salesianilombriasco.it
www.salesianilombriasco.it
Istituto paritario
- Istituto Tecnico - Agraria, Agroalimentare, Agroindustria
- Istituto Tecnico - Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Liceo Scientifico

A. EINSTEIN
Via Pacini 28 – Torino
Tel. 0112476103
Fax 0112476105
tois01800r@liceoeinsteintorino.it
www.liceoeinsteintorino.it/
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

A. EINSTEIN
Via Bologna 183 – Torino
Tel. 011280668
Fax 0112487193
tois01800r@liceoeinsteintorino.it
www.liceoeinsteintorino.it/
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale
- Liceo Linguistico

ERASMO DA ROTTERDAM
Via XXV Aprile 139 – Nichelino
Tel. 011621968
Fax 0116807720
erasmo@erasmonichelino.it
www.erasmonichelino.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing
- Liceo Scientifico
- Liceo Linguistico

EUROPA UNITA
Via Marconi 6 – Chivasso
Tel. 0119102246
Fax 0119111867
TOIS02700G@istruzione.it
www.istituoeuropaunita.it
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
  Articolazione Telecomunicazioni
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica e Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
  Articolazione Energia
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico Sociale

EUROPA UNITA
Via Paleologi 22 – Chivasso
Tel. 0119112236
Fax 0119111867
tois02700g@istruzione.it
www.istitutoeuropaunita.it
- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico Sociale

FAA DI BRUNO
Via le Chiuse 40 - Torino
Tel. 011489147
Fax 011489147
scuole@faadibruno.it
www.scuolafaadibruno.it
Istituto paritario
- Liceo Scientifico

F. FACCIO
Via Ammiraglio Pullino 24 – Castellamonte
Tel. 0124515432
Fax 0124513341
tosd010002@istruzione.it
www.isafaccio.it
- Liceo Artistico – Scenografia
- Liceo Artistico – Grafica
- Liceo Artistico – Audiovisivo e Multimediale
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti Figurative

F. FELLINI
Corso Trapani 25 - Torino
Tel. 0114345224
Fax 0114345224
info@istitutofellini.it
www.istitutofellini.it
Istituto paritario
- Istituto Professionale - Produzioni Industriali e Artigianali

E. FERMI
Via Don Bosco 17 – Ciriè
Tel. 0119214575
Fax 0119214267
fermi@icip.com
www.istitutofermicirie.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
  Articolazione Geotecnico
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

E. FERRARI
Via Cascina del Gallo 5 – Bussoleno
Tel. 0122622381
Fax 0122641660
susaitis@tin.it
www.ferrarisusa.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali

E. FERRARI
Corso Couvert 17/21 – Susa
Tel. 0122622381
Fax 0122622984
susaitis@tin.it
www.ferrarisusa.it
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Automazione
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
  Articolazione Energia
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

E. FERRARI
Via Gaidano 126 – Torino
Tel. 0113094367
Fax 011307887
toft170006@istruzione.it
www.itisferrari.com
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
  Articolazione Energia
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

G. FERRARIS
Via Don Gnocchi 2/a – Settimo Torinese
Tel. 0118001353
Fax 0118976316
didattica@iis-ferraris.it
www.iis-ferraris.it
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica

G. FERRARIS
Via Leinì 54 – Settimo Torinese
Tel. 0118976400
Fax 0118976316
didattica@iis-ferraris.it
ww.iis-ferraris.it
- Operatore Amministrativo - Segretariale
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore – Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici
- Operatore Elettrico
- Operatore Elettronico
- Operatore Impianti Termoidraulici
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
  Articolazione Promozione Commerciale e Pubblicitaria
- Istituto Tecnico – Turismo

G. FERRARIS
Corso Montevecchio 67 – Torino
Tel. 0115628394
Fax 011539589
segreteria@liceogalfer.it
http://share.dschola.it/galileoferraris/
- Liceo Scientifico

M. FOSSATI
Corso Francia 15 - Rivoli
Tel. 0119586336 - 0119561156
Fax 0119564414
rivoli@murialdo.it
www.sangiusepperivoli.org
Istituto paritario
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico

FRASSATI
Viale San Pancrazio 65- Pianezza
Tel. 0119661110
Fazx 0119661110
info@arcascuole.it
www.arcascuole.it
Istituto paritario
- Liceo Scientifico

FREJUS
Via Genova 4 - Bardonecchia
Tel. 0122901998
Fax 0122999742
info@istitutofrejus.it
www.istitutofrejus.it
Istituto paritario
- Istituto Tecnico - Amministrazione, Finanza e Marketing

G. GALILEI
Via Nicol 35 – Avigliana
Tel. 0119312410
Fax 0119320988
avigalam@tin.it
www.itcgalilei.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
  Opzione Tecnologie del Legno nelle Costruzioni
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali

G. GALILEI
Via Don Bosco 9 – Ciriè
Tel. 0119210571 -0119214590
Fax 0119210086
liceo.galilei@infinito.it
www.liceogalileogalilei.net
- Liceo Scientifico

G. GALILEI-FERRARI
Via Lavagna 8 – Torino
Tel. 0116672022
Fax 0116963384
galilei.to@tiscali.it
www.galileitorino.it
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore – Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici
- Operatore Elettrico
- Operatore Elettronico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica

G. GALILEI – AMALDI
Corso Fiume 77 – Poirino
Tel. 0119450227
Fax 0119450227
galilei-poirino@libero.it
www.galileitorino.it
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica

V. GIOBERTI
Via S. Ottavio 9/11 – Torino
Tel. 0118171407
Fax 011885227
segreteria@liceogioberti.it
www.liceogioberti.it
- Liceo Classico
- Liceo Linguistico

V. GIOBERTI
Via Giulia di Barolo 33 – Torino
Tel. 011882701
Fax 011882701
succursale@liceogioberti.it
www.liceogioberti.it
- Liceo Classico
- Liceo Linguistico

G. GIOLITTI
Via Alassio 20 – Torino
Tel. 0116635203 - 0116963017
Fax 0116634660
segreteria@istitutogiolitti.org
www.istitutogiolitti.org
- Operatore Servizi di Promozione e di Accoglienza – Strutture Ricettive
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica
- Istituto Tecnico – Turismo

C.I. GIULIO
Via Bidone 11 – Torino
Tel. 011658702
Fax 0116692624
giulio@istitutogiulio.it
www.istitutogiulio.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Tecnico – Turismo

C.I. GIULIO
Via Belfiore 46 – Torino
Tel. 011658702
Fax 0116692624
giulio@istitutogiulio.it
www.istitutogiulio.it
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

GIUSTI
Piazza Vittorio Veneto 13 - Torino
Tel. 0118171779
Fax 011885507
liceogiusti@libero.it
www.liceogiusti.it
Istituto paritario
- Liceo Classico

P. GOBETTI
Via Maria Vittoria 39 bis – Torino
Tel. 0118174157
Fax 0118395897
segreteria@liceogobetti.it
www.lsgobetti.torino.it
- Liceo Scientifico

P. GOBETTI
Via Giulia di Barolo 33 – Torino
Tel. 0118172325
Fax 0118177061
segreteria@liceogobetti.it
www.lsgobetti.torino.it
- Liceo Scientifico

GOBETTI MARCHESINI
Via Figlie dei Militari 25 – Torino
Tel. 0118196990
Fax 0118197377
segreteria@gobettimarchesini.it
www.gobettimarchesini.it
- Operatore delle Produzioni Chimiche
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianali
  Articolazione Industria - Opzione Arredi e Forniture di Interni; Opzione Produzioni Audiovisive
- Istituto Professionale – Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali – Opzione Tecnologie del Cuoio

A. GRAMSCI
Via Alberton 10 – Ivrea
Tel. 0125424742 - 0125424357
Fax 0125424338
info@lsgramsci.it
www.localport.it/studio/gramsci
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico Sociale
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

C. GRASSI
Via Veronese 305 – Torino
Tel. 0112266550
Fax 0112266843
segramm@itisgrassi.it
www.itisgrassi.it
- Istituto Tecnico – Elettronica e Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
- Istituto Tecnico – Trasporti e Logistica
  Articolazione Costruzioni del Mezzo – Opzione Costruzioni Aeronautiche
  Articolazione Conduzione del Mezzo – Opzione Conduzione del Mezzo Aereo

G. GUARINI
Via Salerno 60 – Torino
Tel. 0114363377
Fax 0114366943
segreteria@itgguarini.it
www.itgguarini.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
  Articolazione Geotecnico

INTERNAZIONALE
Via Bonzanigo 8 - Torino
Tel. 0114733623 - 0114731377
Fax 011488312
internazion@hotmail.com
www.itiinternazionale.it
Istituto paritario
- Istituto Professionale - Servizi Socio-Sanitari
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
- Istituto Tecnico – Elettronica e Elettrotecnica

ISTITUTO FLORA
Via San Francesco Da Paola 42 - Torino
Tel. 0118125588
Fax 0118125762
istitutoflora@hotmail.com
www.istitutoflora.it
Istituto paritario
- Liceo Scienze Umane - Opzione Economico-Sociale

ISTITUTO SOCIALE
Corso Siracusa 10 - Torino
Tel. 011357835
Fax 0113247487
bussosf@istitutosociale.it
www.istitutosociale.it
Istituto paritario
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico

F. JUVARRA
Via Buozzi 16 - Venaria Reale
Tel. 0114528203
Fax 0114523661
liceo.venaria@libero.it
www.liceojuvarra.it
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

L. LAGRANGE
Via Genè 14 – Torino
Tel. 0115215536
Fax 0115215519
segreteria@lagrangetorino.it
www.lagrangetorino.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
  Articolazione Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie Ottico
- Istituto Tecnico – Turismo

LAGRANGE
Corso XXV Aprile 6 - Rivoli
Tel. 0119586342
Fax 0119563945
info@istitutolagrange.it
www.istitutolagrange.it
Istituto paritario
- Liceo Scientifico

C. LEVI
Via Madonna della Salette 29 – Torino
Tel. 011724648
Fax 011724774
clevi@quipo.it
www.itccarlolevi.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

P. LEVI
Corso Unione Sovietica 490 – Torino
Tel. 0113913030/1
Fax 0113472032
iisprimolevi@iisprimolevi.it
www.iisprimolevi.it
- Istituto Tecnico – Elettronica e Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

C. LINDBERGH ACADEMY
Corso XXV Aprile 6 - Rivoli
Tel. 0119586342
Fax 0119563945
info@lindberghacademy.com
www.lindberghacademy.com
Istituto paritario
- Istituto Tecnico - Trasporti e Logistica

R. LUXEMBOURG
Corso Caio Plinio 6 – Torino
Tel. 0116192212 - 0116193021
Fax 011610245
rosa@luxemburg.it
www.luxemburg.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

A. MAGAROTTO
Via Monte Corno 34 – Torino
Tel. 0113174189 - 0113167810
Fax 0113174190
isiss.to@tiscali.it
www.magarotto-torino.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali

E. MAJORANA
Via Baracca 80 – Grugliasco
Tel. 0114113334
Fax 0114035379
segreteria@itismajo.it
www.itismajo.it
- Istituto Tecnico – Elettronica e Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Automazione
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
  Articolazione Telecomunicazioni

E. MAJORANA
Via Ada Negri 14 – Moncalieri
Tel. 0116471271
Fax 0116471273
majorr@tin.it
www.majorana-marro.eu
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

E. MAJORANA
Via Frattini 11 – Torino
Tel. 0113099128
Fax 0113118900
segreteria@majoranatorino.it
www.majoranatorino.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

E. MAJORANA
Corso Tazzoli 209 – Torino
Tel. 0113114113
Fax 0113099647
segreteria@majoranatorino.it
www.majoranatorino.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing

MARIA IMMACOLATA
Viale Rimembranza 86 - Pinerolo
Tel. 012170378
Fax 0121794416
m.immacolata@aifop.it
www.istitutomariaimmacolata.eu
Istituto paritario
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico
- Liceo Scienze Umane - Opzione Economico-Sociale

MARRO
Via Torino 32 – Moncalieri
Tel. 0116407186
Fax 011643259
majorr@tin.it
www.majorana-marro.eu
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

P. MARTINETTI
Via Montello 29 – Caluso
Tel. 0119832445
Fax 0119833568
info@liceomartinetti.it
www.liceomartinetti.it
- Istituto Tecnico – Turismo
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Biotecnologie Sanitarie
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate
- Liceo Linguistico
- Liceo Artistico – Scenografia
- Liceo Artistico – Audiovisivo e Multimediale
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti Figurative

MAZZARELLO
Via Cumiana 2 - Torino
Tel. 0113797810
Fax 0113797846
liceomazzarello@virgilio.it
www.liceomazzarello.it
Istituto paritario
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico - Opzione Scienze Applicate
- Liceo Scienze Umane - Opzione Economico-Sociale

MAX PLANCK
Via Asinari di Bernezzo 34 - Torino
Tel. 0117493718
Fax 0117493718
maxplanck@tin.it
Istituto paritario
- Liceo Scientifico

C. MAXWELL
Via XXV Aprile 141 – Nichelino
Tel. 0116275385
Fax 0116809220
maxwell@jcmaxwell.it
www.jcmaxwell.it
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Telecomunicazioni
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Energia
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

MONTI
Via Montessori 4 – Chieri
Tel. 0119422004
Fax 0119413124
TOPS18000p@istruzione.it
www.liceomonti.it
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico
- Liceo Linguistico

A. MORO
Via Gallo Pecca 4 – Rivarolo Canavese
Tel. 0124454511
Fax 0124454545
didattica.moro@scuolerivarolocanavese.it
www.scuolerivarolocanavese.it/moro
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
  Articolazione Automazione

A. MORO
Via Roma 5 – Rivarolo Canavese
Tel. 0124425452
Fax 0124454545
didattica.moro@scuolerivarolocanavese.it
www.scuolerivarolocanavese.it/moro
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

G. NATTA
Via XX Settembre 14/a – Rivoli
Tel. 0119563213 - 0119503315
Fax 0119503315
segreteria.itis.rivoli@scuole.piemonte.it
www.itisgiulionatta.it
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica – Opzione Tecnologie delle Materie Plastiche
  Articolazione Energia
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

I. NEWTON
Via Paleologi 22/a – Chivasso
Tel. 0119172600
Fax 0119102732
liceo@liceonewton.it
www.liceonewton.it
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

I. NEWTON
Via Blatta 26/a – Chivasso
Tel. 0119101205
Fax 0119171145
liceo@liceonewton.it
www.liceonewton.it
- Liceo Scientifico

C. OLIVETTI
Colle Bellavista – Ivrea
Tel. 0125631863
Fax 0125631872
itis@iisivrea.it
www.istitutoolivetti.it
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
- Istituto Tecnico – Elettronica e Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica

M. OLIVETTI
Colle Bellavista – Ivrea
Tel. 0125631863
Fax 0125631872
ipsiaolivetti@libero.it
www.istitutoolivetti.it
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

PARAVIA
Via Ponchielli 56 – Torino
Tel. 0112481711
Fax 0112485431
iisbodoni@istitutobodoni.it
www.istitutobodoni.it
- Operatore Grafico – Multimediali
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianali
  Articolazione Industria – Opzione Produzioni Audiovisive
  Articolazione Artigianato – Opzione Produzioni Artigianali del Territorio

B. PASCAL
Via delle Rosine 11 - Chieri
Tel. 0119424877
Fax 0119424877
bpascal@libero.it
www.liceopascal.it
Istituto paritario
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico

B. PASCAL
Via Carducci 4 – Giaveno
Tel. 0119378193
Fax 0119377478
TOTD22000Q@istruzione.it
www.pascalgiaveno.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate
- Liceo Linguistico

B. PASCAL
Via Pacchiotti 51 – Giaveno
Tel. 0119378193
Fax 0119377478
TOTD22000Q@istruzione.it
www.pascalgiaveno.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing

A. PASSONI
Via della Rocca 7 – Torino
Tel. 0118177377
Fax 0118127290
uff.didattica@ist-darte.mysam.it
www.isapassoni.it
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Arti Figurative
- Liceo Musicale e Coreutico – Sezione Musicale

A. PASSONI
Via della Cittadella 3 – Torino
Tel. 0115611634
Fax 0115619086
istpassoni@tin.it
www.isapassoni.it
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Arti Figurative

A. PASSONI
Via Moretta 55 – Torino
Tel. 0114333817
Fax 0114831624
istpassoni@tin.it
www.isapassoni.it
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Arti Figurative

G. PEANO
Corso Venezia 29 – Torino
Tel. 0112293811
Fax 0112161239
dirigente@peano.it
www.peano.it
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
  Articolazione Telecomunicazioni
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

G.B. PININFARINA
Via Ponchielli 16 – Moncalieri
Tel. 0116058311
Fax 0116820273
info@itispininfarina.it
www.itispininfarina.it
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Biotecnologie Ambientali
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Automazione
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
  Articolazione Telecomunicazioni
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
  Articolazione Energia

G. PLANA
Piazza di Robilant 5 – Torino
Tel. 011331005 - 011331522
Fax 0113855472
segreteria@ipiaplana.it
www.ipiaplana.it
- Operatore del Legno
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
  Articolazione Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie Odonto-tecnico
  Articolazione Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie Ottico

G. PLANA
Via Parenzo 46 – Torino
Tel. 0114550271
Fax 0114550271
segreteria@ipiaplana.it
www.ipiaplana.it
- Operatore del Legno
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili

G. PLANA SEZ. LE VALLETTE
Via Pianezza 300 – Torino
Tel. 011331005 - 011331522
Fax 0113855472
segreteria@ipiaplana.it
www.ipiaplana.it
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianali
  Articolazione Industria - Opzione Arredi e Fornitura d'Interni

G. F. PORPORATO
Via Brignone 2 – Pinerolo
Tel. 0121795064
Fax 0121795059
liceoporporato@tiscali.it
www.liceoporporato.it
- Liceo Classico
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico Sociale
- Liceo Linguistico

PORRO-ALBERTI
Viale Kennedy 30 – Pinerolo
Tel. 0121391311
Fax 0121391399
segreteria_didattica@porropinerolo.it
www.porropinerolo.it
- Operatore di Impianti Termoidraulici
- Operatore Elettrico
- Operatore Elettronico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Manutenziuone e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
- Liceo Scientififco – Opzione Scienze Applicate

A. PREVER
Via Martiri della Libertà 42 – Osasco
Tel. 0121541010
Fax 0121341640
agrariosasco@libero.it
www.agrariosasco.it
- Operatore della Trasformazione Agroalimentare
- Istituto Professionale - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroindustria e Agroalimentare

A. PREVER
Via Carlo Merlo 2 – Pinerolo
Tel. 012172402
Fax 0121322043
prever@alberghieropinerolo.it
www.alberghieropinerolo.it
- Operatore ai Servizi di Promozione e di Accoglienza – Strutture ricettive
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

PRIMO
Via Carcano 31 – Torino
Tel. 011285895
Fax 011286014
ufficioallievi@primoart.it
www.primoart.it
- Liceo Artistico – Grafica
- Liceo Artistico – Audiovisivo e Multimediale
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti Figurative

REGINA MARGHERITA
Via Valperga Caluso 12 – Torino
Tel. 0116505491
Fax 0116692592
topm050003@istruzione.it
www.istitutoreginamargherita.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale
- Liceo Linguistico

REGINA MARGHERITA
Via Casana 5 – Torino
Tel. 0113171126
Fax 0113177247
topm050003@istruzione.it
www.istitutoreginamargherita.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale
- Liceo Linguistico

REGINA MARGHERITA
Corso Caduti sul Lavoro 12 – Torino
Tel. 0116645488
Fax 0116595862
topm050003@istruzione.it
www.istitutoreginamargherita.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale

O. ROMERO
Viale Papa Giovanni XXIII 25 – Rivoli
Tel. 0119586761
Fax 0119561160
didattica@romero.it
www.romero.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale - Servizi Commerciali
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Istituto Tecnico – Turismo

N. ROSA
Piazza Cav. Di V. Veneto 5 – Bussoleno
Tel. 0122640405
Fax 0122640405
liceo@liceonorbertorosa.net
www.liceonorbertorosa.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

N. ROSA
Piazza Savoia 19 – Susa
Tel. 0122622625
Fax 0122628644
liceo@liceonorbertorosa.net
www.liceonorbertorosa.net
- Liceo Classico
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale

RUSSEL MORO
Corso Molise 58 – Torino
Tel. 011733160
Fax 0114559041
TOTD290002@istruzione.it
www.russell-moro.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

RUSSEL MORO
Via Scotellaro 15 – Torino
Tel. 0112427176
Fax 0112422947
TOTD290002@istruzione.it
www.russell-moro.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

SACRA FAMIGLIA
Via Rosalino Pilo 24 - Torino
Tel. 0117493322
Fax 0117403422
segreteria@collegiosacrafamiglia.it
www.collegiosacrafamiglia.it
Istituto paritario
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico

SAN GIUSEPPE
Via San Francesco Da Paola 23 - Torino
Tel. 0118123250
Fax 0118124294
direzione@collegiosangiuseppe.it
www.collegiosangiuseppe.it
Istituto paritario
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico

SANT'ANNA
Via Massena 36 - Torino
Tel. 0115166614
Fax 0115166614
istituto.santanna32@libero.it
www.istituto-santanna.it
Istituto paritario
- Liceo Scientifico

SANTORRE DI SANTAROSA
Via Vigone 72 – Torino
Tel. 0114336782
Fax 0114471228
santorre@santorre.it
www.santorre.it
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Biotecnologie Ambientali
  Articolazione Biotecnologie Sanitarie
- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale

V. SCAFIDI (EX DARWIN)
Viale Papa Giovanni XXIII 25 – Rivoli
Tel. 0119586756
Fax 0119589270
darwin@liceodarwin.rivoli.to.it
www.liceodarwin.rivoli.to.it
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico

V. SCAFIDI
Via San Giorgio – Sangano
Tel. 0119087184
Fax 0119087184
darwin@liceodarwin.rivoli.to.it
www.liceodarwin.rivoli.to.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale

G. SEGRÈ
Corso Picco 14 – Torino
Tel. 0118194533
Fax 0118196931
segreteria@liceoginosegre.it
www.liceoginosegre.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

Q. SELLA
Via Montecuccoli 12 – Torino
Tel. 011542470
Fax 011547583
itcsella@tin.it
www.quintinosella.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

G. SOMMELIER
Corso Duca degli Abruzzi 20 – Torino
Tel. 0115178054
Fax 0115613193
itcs@sommeiller.it
www.sommeiller.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing

A. SPINELLI
Via Figlie dei Militari 25 – Torino
Tel. 0118399552
Fax 0118399561
segretscuolaeuropea@tiscali.it
www.istitutoaltierospinelli.eu
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

P. SRAFFA
Strada Volvera 44 – Orbassano
Tel. 0119012876
Fax 0119015579
segr.did@sraffa.it
www.sraffa.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

S.S. ANNUNZIATA
Via S. Francesco D'Assisi 14 - Rivarolo Canavese
Tel. 012427153
Fax 0124421085
istitutossannunziata@larisposta.net
www.istitutosantissimaannunziata.com
Istituto paritario
- Liceo scienze umane - Opzione Economico-Sociale

A. STEINER
Lungo Dora Agrigento 20 – Torino
Tel. 0114310872
Fax 0114368739
TORC090001@istruzione.it
www.istitutoalbesteiner.it
- Operatore Grafico – Multimediali
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
  Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianali
  Articolazione Industria – Opzione Produzioni Audiovisive
  Articolazione Artigianato – Opzione Produzioni Artigianali del Territorio

A. STEINER
Via Monginevro 291/293 – Torino
Tel. 0110341225
Fax 0110341226
TORC090001@istruzione.it
www.istitutoalbesteiner.it
- Operatore Grafico – Multimediali
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali

TEATRO NUOVO
Corso Massimo D'Azeglio 17 - Torino
Tel. 0116500262
Fax 0116500218
liceotnt@tin.it
www.liceoteatronuovo.com
Istituto paritario
- Liceo Artistico - Scenografia
- Liceo Musicale e Coreutico - Sezione Coreutica

TURIN FLYING INSTITUTE
Strada San Maurizio 12 – Caselle T.se
Tel. 0115678600 - 0115676648
Fax 0115676647
itaer@professionepilota.com
www.professionepilota.com
Istituto paritario
- Istituto Tecnico - Trasporti e logistica

C. UBERTINI
Piazza Mazzini 4 – Caluso
Tel. 0119833142
Fax 0119831103
segreteria@iisubertini.it
www.iisubertini.it
- Operatore Agricolo – Coltivazioni Arboree, Erbacee, Ortofloricole
- Operatore della Trsformazione Agroalimentare
- Operatore Servizi di Promozione e Accoglienza – Strutture Ricettive
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Servizi del Turismo
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
  Opzione Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio

C. UBERTINI
Via Ajma 12 – Chivasso
Tel. 0119175712
Fax 0119136231
segreteria@iisubertini.it
www.iisubertini.it
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

VALDESE
Via Beckwith 1 - Torre Pellice
Tel. 012191260
Fax 0121932272
segreteria.coll.vald@libero.it
www.collegiovaldese.org
Istituto paritario
- Liceo Classico
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico

VALSALICE
Viale Enrico Thovez 37 - Torino
Tel. 0116300625
Fax 0116300605
scuola@liceovalsalice.it
www.liceovalsalice.it
Istituto paritario
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico

VIII MARZO
Via Leinì 54 – Settimo Torinese
Tel. 0118006563
Fax 0118976444
tois031007@istruzione.it
www.istituto8marzo.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

B. VITTONE
Via Montessori 4 /6– Chieri
Tel. 0119472734
Fax 0119412577
TOIS02800B@istruzione.it
www.iispvittone.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
  Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria
- Istituto Professionale – Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
  Opzione Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
  Articolazione Geotecnico
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Turismo

B. VITTONE
Strada Pecetto 34/h – Chieri
Tel. 0119425783
Fax 0119402049
TOIS02800B@istruzione.it
www.iispvittone.it
- Operatore Agricolo – Coltivazioni Arboree, Erbacee e Ortofrutticole
- Istituto Professionale – Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

VITTORIA
Via delle Rosine 14 - Torino
Tel. 011889870
Fax 0118123486
info@vittoriaweb.it
www.vittoriaweb.it
Istituto paritario
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico

E. VITTORINI
Via Crea 30 – Grugliasco
Tel. 0113099136-7-8
Fax 0113094963
segreteria.vittorini@vittorgru.it
www.vittorgru.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

A. VOLTA
Via Juvarra 39 – Torino
Tel. 011544126-7
Fax 0115617143
volta.torino@tiscali.it
www.volta.altervista.org
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

XXV APRILE
Via XXIV Maggio 11 – Cuorgnè
Tel. 0124666763
Fax 0124657332
istituto25aprile@ecert.it dirigente@istituto25aprile.gov.it
www.istituto25aprile.gov.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali

XXV APRILE
Via Cappa 11 – Cuorgnè
Tel. 0124666763
Fax 0124657332
istituto25aprile@ecert.it dirigente@istituto25aprile.gov.it
www.istituto25aprile.gov.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Istituto Tecnico – Turismo

R. ZERBONI
Via Della Cella 3 – Torino
Tel. 0112200179
Fax 0112202017
ipsiazerboni@tin.it
www.ipsiazerboni.it
- Operatore Elettronico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianali
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Tecnico – Sistema Moda

Centri Informagiovani

PUNTO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI ALPIGNANO
Piazza Vittorio Veneto 1 e Via Mazzini 1 - Alpignano
Tel. 0119682736
Fax 0119788228
informazione.giovani@comune.alpignano.to.it
www.puntoinformagiovanialpignano.blogspot.com/

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI BORGARO
Piazza Vittorio Veneto 12 - c/o Comune - Borgaro
Tel. 0114211111/309
Fax 0114211242 (Comune)
ufficio.cultura@comune.borgaro-torinese.to.it
www.comune.borgaro-torinese.to.it/interna.asp?pag=115

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI BRANDIZZO
Piazza Carlo Ala 6 - c/o Biblioteca Civica - Brandizzo
Tel. 0119138093 (centralino comunale)
Fax 0119139962 (Comune)
biblioteca@comune.brandizzo.to.it
www.comune.brandizzo.to.it

CEN.JO – COMUNE DI BUTTIGLIERA ALTA
Via Rocciamelone 12 - Ferriera - Buttigliera Alta
Tel. 0119367366
informagiovani@comune.buttiglieraalta.to.it

SPORTELLO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI CANDIOLO
Vicolo Gioberti 6 - c/o Biblioteca Comunale - Candiolo
Tel. 0119622919
infogiovani@comune.candiolo.to.it
www.comune.candiolo.torino.it/servizi/menu/dinamica.aspx?dArea=16876&idCat=18533&ID=18634

CENTRO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI CARMAGNOLA
Via Bobba 8 - Carmagnola
Tel. 0119710196
Fax 0119725723
infgio@comune.carmagnola.to.it

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI CASELLE TORINESE
Via Torino 1 - Caselle Torinese
Tel. 0119964291
Fax 0119964260
informagiovani@comune.caselle-torinese.to.it

URP GIOVANI – COMUNE DI CHIVASSO
Piazza Dalla Chiesa 5 - Chivasso
Tel. 0119115450
Fax 0119112989
informagiovani@comune.chivasso.to.it
www.comune.chivasso.to.it/intranet/il-cittadi/servizi-ai/u/urpgiovani/index.htm

CENTRO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI CIRIÈ
Via San Ciriaco 36 - Ciriè
Tel. 0119218153
Fax 0119218661
informagiovani@comune.cirie.to.it
www.informagiovanicirie.net

CENTRO DI INCONTRO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI COLLEGNO
Corso Francia 275/A - Collegno
Tel. 0114015912
Fax 0114015896
informagiovani@comune.collegno.to.it
www.comune.collegno.to.it/aree-tematiche/giovani/informagiovani.html

**INFORMAGIOVANI – SPORTELLO ALLA CITTÀ
COMUNE DI GRUGLIASCO**
Piazza 66 Martiri 2 - Grugliasco
Tel. 0114013043 - 0114013000 (Sportello alla città)
Fax 0114013041
informagiovani@comune.grugliasco.to.it
informagiovani@grugliascogiovani.org
www.grugliascogiovani.org/informa_giovani.html

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI IVREA
Via Piave 10 - Ivrea
Tel. 0125410428
Fax 0125410429
infogiovani@comune.ivrea.to.it
www.comune.ivrea.to.it

CENTRO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI LEINÌ
Via Volpiano 8 - c/o Biblioteca Comunale - Leinì
Tel. 0119986384-369
Fax 0119986340
informagiovani.leini@reteunitaria.piemonte.it
www.comune.leini.to.it/Serviziestrutture/tabid/3246/Default.aspx?IDDettaglio=265

PUNTO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI MAPPANO DI CASELLE
Piazza Don Amerano 1 - Mappano
Tel. 0119910321
informagiovani.mappano@gmail.com
www.cim-mappano.it/Serviziestrutture/tabid/4808/Default.aspx?IDDettaglio=384

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI MONCALIERI
Via Real Collegio 44 - Moncalieri
Tel. 011642238
Fax 0116401375
informagiovani@comune.moncalieri.to.it
www.comune.moncalieri.to.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/583

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI NICHELINO
Via Galimberti 3 - c/o Centro Sociale "N. Grosa" - Nichelino
Tel. 0116819433
Fax 0116275868
informagiovani@comune.nichelino.to.it
www.informagiovaninichelino.it

SPORTELLO INFORMAGIOVANI - COMUNE DI NONE
Piazza Donatori di Sangue - c/o Biblioteca Comunale - None
Tel. 0119863594
informagiovani.none@libero.it

INFORMAGIOVANI – UFFICIO LAVORO - COMUNE DI PINEROLO
Viale Giolitti 7 - Pinerolo
Tel. 0121397204
Fax 0121326252
informagiovani@comune.pinerolo.to.it
www.comune.pinerolo.to.it/servizi/lavoro/index.htm

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI RIVALTA DI TORINO
Via Balegno 8 - c/o C'entro Giovani - Rivalta di Torino
Tel. 0119044027
infomobil_rivalta@libero.it
www.giovaniallarivalta.it

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI RIVAROLO CANAVESE
Corso Re Arduino 50 - Agenzia Foprmativa - Rivarolo Canavese
Tel. 0124425064
Numero Verde 800033718
infogio@ciacformazione.it
www.rivarolocanavese.it/informagiovani.asp

CENTRO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI RIVOLI
Corso Susa 128 Parco Salvemini - Rivoli
Tel. 0119530600
Fax 0119513534
informagiovani@comune.rivoli.to.it
www.rivoligiovani.it

PUNTO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI SAN MAURIZIO CANAVESE
Piazza Martiri della Libertà 1 - San Maurizio Canavese
Tel. 0119263291
informagiovani@comune.sanmauriziocanavese.to.it

CENTRO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI SAN MAURO TORINESE
Via XXV Aprile 66 - c/o Centro Culturale Polivalente
San Mauro Canavese
Tel. 0118228321
Fax 0118216351
infosanmauro@yahoo.it
www.comune.sanmaurotorinese.to.it/index.php?page=42

PUNTO INFORMAGIOVANI
COMUNE DI SANT'AMBROGIO DI TORINO
Piazza San Giovanni 5 - c/o Biblioteca Comunale -
Sant'Ambrogio di Torino
Tel. 0119323668 (biblioteca)
biblioteca@comune.santambrogioditorino.to.it

INFORMAGIOVANI - COMUNE DI SETTIMO TORINESE
Piazza Campidoglio 50 - Biblioteca Archimede - Settimo Torinese
Tel. 0118028337
Fax 0118028389
informagiovani@comune.settimo-torinese.to.it
www.progettofutura.com/contatti.php

INFORMAGIOVANI – URP - COMUNE DI STRAMBINO
Piazza Municipio 1 - Strambino
Tel. 0125636617
Fax 0125636643
informagiovani.stram@libero.it

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI TORINO
Via delle Orfane 20 -Torino
Tel. 0114424981 (per chi chiama da cellulare)
Numero verde 800166670 (gratis da fisso)
Fax 0114424950
centro.informagiovani@comune.torino.it
informa.giovani@comune.torino.it
www.comune.torino.it/infogio/

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI TROFARELLO
Via Cesare Battisti 25 - Trofarello
Tel. 0116491391
Fax 0116499066 (biblioteca)
informagiovani@comune.trofarello.to.it
www.comune.trofarello.to.it

CENTRO INFORMAGIOVANI – INFORMALAVORO
COMUNE DI VENARIA REALE
Piazza Pettiti - Venaria Reale
Tel. 0114072469 (Informagiovani) - 0114072470 (Informalavoro)
Fax 0114072442
informagiovani@comune.venariareale.to.it

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI VINOVO
Via San Bartolomeo 40 - c/o Biblioteca Civica
Castello "Della Rovere" - Vinovo
Tel. 0119931006
Fax 0119931006
informagiovani.vinovo@vds.it
www.biblioteca.vinovo.to.it/
www.comune.vinovo.to.it/index.php?method=press8action=zoom&id=6

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI VOLPIANO
Via Carlo Botta 26 - Volpiano
Tel. 0119882344
infgiovani@comune.volpiano.to.it

Uffici Relazioni con il Pubblico

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO PROVINCIALE
TORINO CORSO INGHILTERRA
Corso Inghilterra 7 – Torino
Tel. 0118617100
Numero Verde 800300360
Fax 0118617106
urp@provincia.torino.it
www.provincia.torino.it/urp/

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO PROVINCIALE
TORINO VIA MARIA VITTORIA
Via Maria Vittoria 12 – Torino
Tel. 0118612644
Numero Verde 800300360
Fax 0118617106
urp@provincia.torino.it
www.provincia.torino.it/urp/

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO REGIONALE – TORINO
Piazza Castello 165 – Torino
Numero Verde 800333444
Fax 0114323683
urp@regione.piemonte.it
www.regione.piemonte.it/urp/

4.8. Provincia del Verbano-Cusio-Ossola

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO.
Analisi del contesto economico provinciale

La Provincia del Verbano-Cusio-Ossola, come dice il nome, è composta da tre diversi bacini territoriali che presentano delle spiccate specificità sotto il profilo socio-economico in relazione ai settori di attività trainanti.
Il Verbano è un'area essenzialmente turistica, per le attrattive storiche e naturalistiche del Lago Maggiore e delle sue isole, conosciute a livello internazionale con un forte sviluppo di strutture ricettive e di pubblici esercizi .
Il Cusio, il cui centro principale è Omegna, è un'area a vocazione industriale, dove si è sviluppata soprattutto la produzione di casalinghi in metallo, fortemente colpita dalla recente crisi.
Nell'Ossola troviamo delle discrete risorse turistiche, una fascia pedemontana con una buona presenza dell'industria delle lavorazioni meccaniche e nelle vallate una vivace attività di estrazione e lavorazione lapidei.
La dinamica occupazionale provinciale negli ultimi anni vede da una parte la sostanziale tenuta nel numero di unità locali attive e dall'altra il permanere di criticità legate soprattutto all'occupazione industriale.
Importante per quest'area di frontiera, verso i Cantoni svizzeri Valais e Ticino, è il frontalierato: negli ultimi anni si registra un intenso flusso di lavoratori che attraversano il confine, che interessa oltre 5.000 persone soprattutto nel settore edile nel Valais e, oltre all'edilizia, nelle attività paramediche e dell'industria meccanica di precisione nel Ticino.
La maggior parte dei lavoratori occupati oltrefrontiera sono soprattutto giovani che cercano e trovano occupazione nei Cantoni confinanti, attratti dalla maggiore remunerazione e dalle numerose opportunità di impiego, anche se di recente la forte rivalutazione del franco svizzero sta causando problemi nell'export che rappresenta una componente essenziale dell'economia locale.
Non mancano però problemi di inserimento e di tenuta dell'occupazione dovuti agli insufficienti livelli di qualificazione della manodopera italiana, che sollecita la definizione di accordi transfrontalieri per il coinvolgimento dei lavoratori italiani nelle attività di apprendistato, molto sviluppate oltralpe, col riconoscimento dei titoli acquisiti; cosa che evidenza l'importanza di un livello di istruzione medio-alto per essere competitivi sul mercato del lavoro.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE IN PROVINCIA.
Quadro dell'offerta formativa del territorio

Pur con le specificità di un territorio montano, la situazione scolastica della Provincia è in linea con le tendenze in corso a livello regionale, sia per quanto riguarda i tassi di partecipazione scolastica, sia in relazione all'insediamento e alla dislocazione delle strutture sul territorio.
Per le sedi degli Istituti scolastici superiori, si rileva una distribuzione concentrata nei poli di Verbania, Omegna e Domodossola.
Negli anni il trend delle iscrizioni alle Scuole Secondaria di Secondo grado ha mostrato una certa stabilità del sistema scolastico nel suo complesso, pur con una flessione delle iscrizioni agli Istituti Professionali e Tecnici, che negli ultimi anni si è sempre più accentuata e ormai consolidata a favore dei Licei. Stabile anche l'offerta formativa degli Enti di Formazione Professionale accreditati, che erogano percorsi triennali per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e formativo.
Per quanto riguarda l'offerta formativa superiore nel suo complesso, la recente riforma degli ordinamenti, governata dalla Provincia, ha consentito di costruire un sistema scolastico equilibrato e omogeneo sui tre poli del territorio (Verbano Cusio Ossola), nel quale spiccano le eccellenze rappresentate dall'Istituto Professionale Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Maggia" di Stresa, e dall'Istituto di Istruzione Tecnica e Liceale "Cobianchi" di Verbania, che rappresentano un'attrattiva per studenti di altre Province, piemontesi e lombarde.

ORIENTAMENTO IN PROVINCIA.
Servizi di orientamento per i giovani del territorio

La Provincia del Verbano-Cusio-Ossola, attraverso il Servizio Provinciale Orientamento, ormai da più di 10 anni eroga attività di orientamento ai ragazzi e giovani dai 12 ai 22 anni inseriti e non in un percorso scolastico/formativo o lavorativo. Tra le attività sono previsti interventi di informazione, di formazione orientativa e di consulenza individualizzata o in gruppi. Gli interventi vengono erogati direttamente presso le sedi del Centro per l'Impiego, presso le Scuole e Agenzie Formative del territorio e in sedi di altri servizi territoriali (consorzi e associazioni).
Per quanto riguarda gli studenti delle Scuole Secondarie di Primo grado, a inizio di ogni anno scolastico il Servizio Orientamento prende contatto diretto con referenti per l'handicap degli Istituti pianificando le attività del progetto "Metto in Pratica", percorso di formazione orientativa che vede coinvolti i/le ragazzi/e disabili intellettivi e psichici delle classi seconde, ed inoltre contatta tutti i Referenti per l'orientamento per la pianificazione dei colloqui individuali nelle classi terze.
Sono inoltre previste attività di contrasto alla dispersione in obbligo di istruzione, in cui assume particolare importanza il lavoro di rete. I continui contatti con gli Enti gestori, le comunità, il Comando Provinciale dei Carabinieri, i servizi di Neuropsichiatria e i Consorzi hanno permesso al Servizio Orientamento di avere sempre ampia diffusione sul territorio e di raggiungere anche l'utenza più svantaggiata e bisognosa di supporto.
Vengono inoltre organizzate attività orientative per i ragazzi degli Istituti Secondari di Secondo grado, come moduli di ricerca attiva del lavoro e di orientamento in uscita e workshop sulle professioni.
Nell'anno 2010/11 si è costituito un tavolo di lavoro che ha redatto un protocollo d'intesa tra i soggetti coinvolti, attivo dall'a.s. 2011/12, che vede firmatari il Comando provinciale dei Carabinieri, il Provveditorato degli Studi Territoriale, il Servizio Orientamento dei Centri per l'Impiego, gli Istituti di Primo e Secondo grado, le Agenzie Formative, i Corsorzi dei Servizi Sociali e la Neuropsichiatria infantile. Questo protocollo di intesa ha previsto la costituzione formale di una rete per la segnalazione e successiva presa in carico dei soggetti a rischio dispersione e/o in situazione di disagio.
La segnalazione avviene attraverso lo strumento on line "Dove

sei?", presente da diversi anni a cura del Servizio Orientamento Provinciale, in cui tutti gli Istituti di ogni ordine e grado possono segnalare studenti/esse a rischio di abbandono, ritiri e situazioni di disagio (in fase di aggiornamenti migliorativi).
I ragazzi che fossero interessati ad usufruire di attività di orientamento possono contattare direttamente il Servizio Provinciale di Orientamento o rivolgersi al referente per l'orientamento del loro Istituto, che si occuperà di metterlo in contatto con il Servizio Provinciale.

SERVIZIO PROVINCIALE ORIENTAMENTO
Via IV Novembre, 37 – Omegna
Tel 0323 61527
Fax 0323 63329
serviziorientamento@provincia.verbania.it

Ulteriori informazioni possono essere reperite presso i Centri per l'Impiego della Provincia.

INDIRIZZI UTILI PER L'INFORMAZIONE, ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E ISTRUZIONE DEI GIOVANI IN USCITA DALLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Agenzie Formative

ENAIP
Via A. Rosmini 24 – Domodossola
Tel. 032444234
Fax 0324481120
csf-domodossola@enaip.piemonte.it
www.enaip.piemonte.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore - Riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici dei veicoli a motore

FORMONT
Via Boldrini 38 – Villadossola
Tel. 032454056
Fax 0324570322
cfp-villadossola@formont.it
www.formont.it
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar

V.C.O. FORMAZIONE
Via XX Settembre 115 - Gravellona Toce
Tel. 0323840241
Fax 0323840241
info.gt@vcoformazione.it
www.vcoformazione.it
- Operatore della Trasformazione Agroalimentare – Panificazione e Pasticceria

V.C.O. FORMAZIONE
Via Vedani 2 – Verbania
Tel. 0323512600
Fax 0323512610
info.vb@vcoformazione.it
www.vcoformazione.it
- Operatore Agricolo – Coltivazioni Arboree, Erbacee, Ortofloricole

Istituti di Scuola Secondaria di Secondo grado

B. CAVALIERI
Via M. Di Campania 18 – Pallanza – Verbania
Tel. 0323558802
Fax 0323556547
liceo.cavalieri@libero.it
www.liceocavalieri.it
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico

L. COBIANCHI
Piazza Martiri di Trarego 8 – Intra – Verbania
Tel. 0323401563
Fax 032353171
cobianchi@cobianchi.it
www.cobianchi.it
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali
  Articolazione Biotecnologie Sanitarie
  Articolazione Biotecnologie Ambientali
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate
- Liceo Linguistico

C.A. DALLA CHIESA – A. SPINELLI
Via Colombera 8 – Omegna
Tel. 032362902
Fax 0323867161
vbis0040b@istruzione.it
www.dallachiesaspinelli.it
- Operatore dell'Abbigliamento
- Istituto Professionale – Servizi Socio Sanitari
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianali
  Articolazione Artigianato – Opzione Produzioni Tessili e Sartoriali
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing

C.A. DALLA CHIESA – A. SPINELLI
Via XI Settembre 3 – Omegna
Tel. 0323866185
Fax 0323866069
vbis0040b@istruzione.it
www.dallachiesaspinelli.it
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili
- Istituto Tecnico – Elettronica e Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia

L. EINAUDI
Via Matilde Ceretti 23, Domodossola
Tel. 0324243750
Fax 0324248604
einaudi@itcgdomodossola.it
www.itcgdomodossola.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
- Istituto Tecnico – Turismo

L. EINAUDI
Via Fornara 7 - Domodossola
Tel. 0324243525
Fax 0324243525
einaudi@itcgdomodossola.it
www.itcdomodossola.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
  Opzione Tecnologie del Legno nelle Costruzioni

C. FERRINI
Via Massara 8 – Pallanza – Verbania
Tel. 0323401407
Fax 032353647
itcferrini@libero.it
www.istitutoferrini.it
- Operatore Grafico – Stampa e Allestimento
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Turismo
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
  Opzione Tecnologie del Legno nelle Costruzioni
- Istituto Tecnico – Grafica e Comunicazione

S. FOBELLI
Via Roma 9 – Crodo
Tel. 032461294
Fax 032461548
agrario.crodo@istruzione.it
www.innocenzoix.it
- Operatore della Trasformazione Agroalimentare
- Operatore Agricolo – Coltivazioni arboree, erbacee, ortofloricole
- Istituto Professionale - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
  Opzione Valorizzazione delle Produzioni Vegetali e Animali del Territorio
  Opzione Gestione Risorse Forestali e Montane

FRANZOSINI
Corso Cairoli 41 – Intra – Verbania
Tel. 0323401407
Fax 032353647
itcferrini@libero.it
www.istitutoferrini.it
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale - Servizi Commerciali

G. G. GALLETTI
Via Oliva 15 – Domodossola
Tel. 0324240382
Fax 0324248130
segreteria@marconigalletti.it
www.marconigalletti.it
- Operatore Meccanico
- Operatore Elettrico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

P. GOBETTI
Via Novara 7/a – Omegna
Tel. 032362933
Fax 0323643558
liceo.gobetti@libero.it
www.liceopierogobetti.it
- Liceo Scientifico

P. GOBETTI
Via De Amicis 7 – Omegna
Tel. 032361722
Fax 032261722
liceoomegna@libero.it
www.liceopierogobetti.it
- Liceo Artistico – Scenografia
- Liceo Artistico – Grafica
- Liceo Artistico – Audiovisivo e Multimediale
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti Figurative
- Liceo Musicale e Coreutico – Sezione Musicale

E. MAGGIA
Via Mainardi 5 – Stresa
Tel. 032331194
Fax 032333649
iamaggia@tin.it
www.alberghierostresa.it
- Istituto Tecnico – Turismo

E. MAGGIA
Via Principe di Piemonte – Stresa
Tel. 032332565
Fax 032333649
iamaggia@tin.it
www.alberghierostresa.it
- Istituto Professionale – Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

E. MAGGIA
Viale Fogazzaro – Stresa
Tel. 032330730
Fax 032333649
iamaggia@tin.it
www.alberghierostresa.it
- Istituto Professionale – Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

G. MARCONI
Via Oliva 15 – Domodossola
Tel. 0324240382
Fax 0324248130
segreteria@marconigalletti.it
www.marconigalletti.it
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Biotecnologie Sanitarie
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Elettrotecnica
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

A. ROSMINI
Via Mattarella 5 - Domodossola
Tel. 0324242249
Fax 0324480317
antonio.rosmini@tiscali.it
www.scuolerosmini.it
Istituto paritario
- Liceo Scienze Umane
- Liceo Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale

M. ROSMINI
Via Rosmini 24 - Domodossola
Tel. 0324482152
Fax 0324223146
alberghiero@collegiorosmini.it
www.collegiorosmini.it
Istituto paritario
- Istituto Professionale – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

G. SPEZIA
Via Menotti 5/7 – Domodossola
Tel. 032444740
Fax 0324480436
segreteria@liceospezia.it
www.liceospezia.it
- Liceo Classico
- Liceo Scientifico
- Liceo Linguistico

Centri Informagiovani

INFORMAGIOVANI - COMUNE DI DOMODOSSOLA
Via Rosmini 20 – C/o Biblioteca Contini - Domodossola
Tel. 0324492322
Fax 0324492248
informagiovani@comune.domodossola.vb.it
www.comune.domodossola.vb.it/Hpm00.asp?IdCanale=70

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI OMEGNA
Via XI Settembre 9 - c/o Biblioteca - Omegna
Tel. 0323887235
Fax 0323887234
informagiovani@comune.omegna.vb.it
www.informagiovaniomegna.it

INFORMAGIOVANI - COMUNE DI VERBANIA
Via Vittorio Veneto 138 - Villa Maioni - Verbania
Tel. 0323519550
Fax 0323519825
informagiovani@comune.verbania.it
http://www.comune.verbania.it/Servizi-al-cittadino/Giovani-Sport-Tempo-Libero/InformaGiovani

Uffici Relazioni con il Pubblico

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO PROVINCIALE – VERBANIA
Via dell'Industria, 25 - Verbania
Tel. 03234950213
Fax 03234950237
urp@provincia.verbania.it - urp@cert.provincia.verbania.it
www.provincia.verbania.it/index.php

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO REGIONALE – VERBANIA
via Albertazzi 3 - Verbania
Tel. 0323502840 - 0323502844
Fax 0323501464
urpverbania@regione.piemonte.it
www.regione.piemonte.it/urp/

4.9. Provincia di Vercelli

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO.
Analisi del contesto economico provinciale

La Provincia di Vercelli è caratterizzata da due ambiti territoriali ben definiti: la parte alta della Provincia, la Valsesia, ha un'impronta produttiva di tipo prevalentemente industriale, con un particolare rilievo del settore delle rubinetterie e, più in generale, del manifatturiero. Da non trascurare, inoltre, il versante turistico, molto attivo in inverno grazie agli impianti sciistici, ma altrettanto vivace in estate, grazie agli splendidi paesaggi montani e alle numerose iniziative, tra cui, ad esempio, spicca la mostra mercato "Alpàa" di Varallo.
La parte bassa della Provincia, invece, è caratterizzata dal settore agricolo, soprattutto per la produzione di riso, e dal terziario, con particolare attenzione al settore commerciale. Negli ultimi anni, inoltre, anche in questa zona c'è stato un notevole incremento del settore turistico, sull'onda delle numerose iniziative avviate nella città di Vercelli.
In senso più generale, la Provincia è caratterizzata da realtà Imprenditoriali di piccole dimensioni e, pur rimanendo in parte ancorata ad un'anima agricolo-montana, negli ultimi anni sta vedendo uno sviluppo sempre crescente del settore dei servizi e dell'area commerciale.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE IN PROVINCIA.
Quadro dell'offerta formativa del territorio

Per quanto riguarda l'offerta di Istruzione e Formazione Professionale, il territorio presenta un'offerta Liceale concentrata prevalentemente nella città di Vercelli e, in parte, tra Varallo, Borgosesia e Gattinara.
Gli Istituti Tecnici invece sono diffusi sul territorio in maniera più ampia, coinvolgendo la città di Vercelli, ma anche Crescentino, Santhià, Varallo, Gattinara e Borgosesia. L'unico Istituto con Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria del territorio si trova a Vercelli.
Per quanto riguarda l'Istruzione Professionale, l'aspetto caratteristico è la presenza di tre Istituti con Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (Varallo, Gattinara e Trino), che richiamano moltissimi iscritti anche da province limitrofe che non sono dotate di tali Istituti.
La Formazione Professionale, per quanto riguarda l'offerta dedicata ai giovani in obbligo di istruzione e obbligo formativo si concentra prevalentemente sulla città di Vercelli, ma senza trascurare le zone periferiche della Provincia, grazie alle Agenzie dislocate a Santhià, e Borgosesia. Durante l' a.s. 2011/12, con le definizione delle nuove qualifiche professionali, l'Amministrazione provinciale ha svolto un ruolo di forte raccordo tra il sistema di Istruzione Professionale e quello della Formazione Professionale, permettendo così al territorio di usufruire di un'offerta molto ampia e volta a coprire quasi tutte le qualifiche disponibili.
La zona ovest della Provincia (confinante con il territorio torinese) è quella dove si osserva una maggiore migrazione in uscita dalla Scuola Secondaria di Primo grado, in quanto le città di Ivrea e Chivasso offrono un'ampia scelta di Istituti Secondari di Secondo grado; nel resto della Provincia, invece, il tasso di migrazione è minore, poiché la varietà di Istituti presenti offre opportunità abbastanza ampie, anche grazie a percorsi di studio meno diffusi, come gli Indirizzi Servizi Socio-Sanitari Odontotecnico, Agraria, Agroalimentare e Agroindustria e Trasporti e Logistica. In questi tipi di percorsi, così come negli Istituti per l'Enogastronomia, si può invece osservare un fenomeno di migrazione in ingresso.

ORIENTAMENTO IN PROVINCIA.
Servizi di orientamento per i giovani del territorio

La Provincia di Vercelli, attraverso il Servizio Provinciale Orientamento, ormai da più di 10 anni eroga attività di orientamento ai ragazzi dai 12-13 anni fino all'uscita dalla Scuola Secondaria di Secondo grado. Tra le attività sono previsti interventi di informazione, di formazione orientativa e di consulenza individualizzata o in gruppi. Gli interventi vengono erogati direttamente presso le Scuole, presso l'ufficio provinciale o in sedi occasionali messe a disposizione dai partner istituzionali dislocati sul territorio, che vengono costantemente coinvolti in un intenso lavoro di rete, volto principalmente al contrasto della dispersione scolastica.
Le modalità di erogazione hanno due caratterizzazioni differenti:

- per quanto riguarda le attività rivolte agli studenti, a inizio di ogni anno scolastico il Servizio Orientamento compie un'analisi dei fabbisogni prendendo diretto contatto con le Scuole e pianificando le attività da ottobre a giugno, con particolare attenzione ai percorsi di formazione orientativa in Seconda Media, ai seminari informativi e ai colloqui individuali in Terza, e poi a tutte le attività di rimotivazione o di orientamento in uscita rivolte alle scuole superiori.
- per quanto riguarda le attività di contrasto alla dispersione, invece, il lavoro di rete è l'elemento determinante. I continui contatti con gli Enti gestori, le comunità, la Questura e i servizi di Neuropsichiatria, e la partecipazione a tavoli interistituzionali permettono al Servizio Orientamento di avere sempre ampia diffusione sul territorio e di raggiungere anche l'utenza più svantaggiata e bisognosa di supporto.

Parallelamente a queste attività, ogni anno a novembre vengono anche organizzate due giornate di orientamento (a Vercelli e Borgosesia) dedicate sia ai ragazzi in uscita dalla Scuola Secondaria di Primo grado, sia a quelli in uscita dalla Secondaria di Secondo grado.
I ragazzi che fossero interessati ad usufruire di attività di orientamento possono contattare direttamente il Servizio Provinciale di Orientamento o rivolgersi al referente per l'orientamento del proprio Istituto, che si occuperà di metterlo in contatto con il Servizio Provinciale

SERVIZIO PROVINCIALE ORIENTAMENTO
Via San Cristoforo 3 - Vercelli
Tel. 0161590221
orient1@provincia.vercelli.it
www.provincia.vercelli.it - sezione Orientamento
Facebook: www.facebook.com/spovc

Ulteriori informazioni possono essere reperite presso i Centri per l'Impiego della Provincia.

INDIRIZZI UTILI PER L'INFORMAZIONE, ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E ISTRUZIONE DEI GIOVANI IN USCITA DALLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Agenzie Formative

C.I.O.F.S. - F.P. PIEMONTE
Corso Italia 106 – Vercelli
Tel. 0161213317
Fax 0161258817
iciofs@ciofs.net
www.ciofs.net
- Operatore Amministrativo-Segreteriale

CNOS-FAP
C.so Randaccio 18 – Vercelli
Tel. 0161257705
Fax 0161254077
direzione.vercelli@cnos-fap.net
www.cnos-fap.net
- Operatore Meccanico – Costruttore su Macchine Utensili

CO.VER.FOP
P.za Cesare Battisti 9 – Vercelli
Tel. 0161502006
Fax 0161602251
info@coverfop.it
www.coverfop.it
- Operatore Elettrico

FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS
Via A. Nobel 11 – Santhià
Tel. 0161841648
Fax 0161834982
centro.santhia@casadicarita.org
www.casadicarita.org
- Operatore del Benessere Acconciatura

ENAIP
Via Isola di Sotto 65 – Borgosesia
Tel. 0163209059
Fax 0163208376
csf-borgosesia@enaip.piemonte.it
www.enaip.piemonte.it
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Strutture Ricettive

Istituti di Scuola Secondaria di Secondo grado

A. ALCIATI
Corso Italia 44 – Vercelli
Tel. 0161213355
Fax 0161213355
istitutorosastampa@virgilio.it
www.istitutosuperiorelagrangiavc.it
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti Figurative
- Liceo Artistico – Audiovisivi e Multimedia
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Grafica
- Liceo Artistico - Scenografia

A. ALCIATI
Piazza Garibaldi – Trino
Tel. 0161801435
Fax 0161805841
istitutorosastampa@virgilio.it
www.istitutosuperiorelagrangiavc.it
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico – Grafica

A. AVOGADRO
Corso Palestro 29 – Vercelli
Tel. 0161256880
Fax 0161251983
segreteria.vc@tiscali.it
www.liceoscientifico.vc.it
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

CAIMI
Via Rossi 4 – Varallo
Tel. 016351373
Fax 016351388
itcvarallo@libero.it
www.istitutosuperioredadda.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Turismo

P. CALAMANDREI
Piazza Marconi 2 – Crescentino
Tel. 0161843079 - 0161843615 - 0161834968
Fax 0161834351
www.calamandrei-vc.it
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing

P. CALAMANDREI
Via Dappiano 63 – Crescentino
Tel. 0161834293
Fax 0161834351
calamandrei2002@virgilio.it
www.calamandrei-vc.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
  Articolazione Geotecnico

C. CAVOUR
Corso Italia 42 – Vercelli
Tel. 0161213356 - 213451
Fax 0161212035
cavour@cavourvercelli.it
www.cavourvercelli.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Istituto Tecnico – Amministrazione, Finanza e Marketing
  Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Istituto Tecnico – Turismo

D'ADDA
Via Rossi 4 – Varallo
Tel. 016351373
Fax 016351388
itcvarallo@libero.it
www.istitutosuperioredadda.it
- Liceo Classico
- Liceo Linguistico

G. C. FACCIO
Piazza Battisti 9 – Vercelli
Tel. 0161217033
Fax 0161257727
itisvc@itisvc.it
www.itisvc.it
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
  Articolazione Telecomunicazioni
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali
- Istituto Tecnico – Trasporti e Logistica
  Articolazione Conduzione del Mezzo
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica, Energia
  Articolazione Energia
- Istituto Tecnico – Elettronica e Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica
  Articolazione Automazione

G. FERRARI
Viale Varallo 153 – Borgosesia
Tel. 016322236
Fax 0161200253
segrlisf@tin.it
www.liceiferrari.eu
- Liceo Scientifico
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico-Sociale

G. FERRARIS
Piazza della Vittoria 3 – Vercelli
Tel. 0161257222
Fax 0161257272
www.istitutoagrario.vercelli.it
- Istituto Tecnico – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
  Articolazione Produzioni e Trasformazioni
  Articolazione Gestione dell'Ambiente e del Territorio

G. GALILEI
Via Nobel 15 – Santhià
Tel. 0161931697
Fax 0161930259
itis.santhia@virgilio.it
www.calamandrei-santhia.it
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatronica ed Energia
  Articolazione Meccanica e Meccatronica
- Istituto Tecnico – Informatica e Telecomunicazioni
  Articolazione Informatica
- Istituto Tecnico – Elettronica ed Elettrotecnica
  Articolazione Elettronica

L. LAGRANGIA
Via Duomo 4 – Vercelli
Tel. 0161252676
Fax 0161252672
imstampa@tuttopmi.it
www.istitutosuperiorelagrangiavc.it
- Liceo Classico

B. LANINO
Via Verdi 45 – Vercelli
Tel. 0161255450
Fax 0161250461
segreteriaistlanino@alice.it
www.cavourvercelli.it
- Operatore ai Servizi di Vendita
- Operatore Amministrativo – Segretariale
- Istituto Professionale – Servizi Commerciali
  Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari

LICEO ARTISTICO
Via Rossi 4 – Varallo
Tel. 016351373
Fax 016351388
itcvarallo@libero.it
www.valsesiascuole.it/varallo
- Liceo Artistico – Architettura e Ambiente
- Liceo Artistico – Arti Figurative
- Liceo Artistico – Audiovisivi e Multimedia
- Liceo Artistico – Design
- Liceo Artistico - Scenografia

S. LIRELLI
Via Lirelli 17 – Regione San Martino d'Agogna – Borgosesia
Tel. 0163200127
Fax 0163200124
segreteria@iis-lancia.it
www.iis-lancia.it
- Istituto Tecnico – Chimica, Materiali e Biotecnologie
  Articolazione Chimica e Materiali
- Istituto Tecnico – Meccanica, Meccatroinica ed Energia

F. LOMBARDI
Via Sereno 27 – Vercelli
Tel. 0161257444
Fax 0161258498
segreteria@ipsiavercelli.it
www.ipsiavercelli.it
- Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore – Riparazione parti e Sistemi meccanici ed Elettromeccanici dei veicoli a motore
- Operatore dell'Abbigliamento
- Operatore degli Impianti Termoidraulici
- Operatore Elettrico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili
  Opzione Manutenzione dei Mezzi di Trasporto
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianali
  Articolazione Artigianato – Opzione Produzioni Tessili Sartoriali
- Istituto Professionale – Servizi Socio-Sanitari
  Articolazione Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie Odontotecnico

G. MAGNI
Via Marconi 8 – Borgosesia
Tel. 016322227
Fax 016326922
vcis016008@istruzione.it
www.iis-lancia.it
- Operatore Elettronico
- Operatore Elettrico
- Operatore Meccanico
- Istituto Professionale – Manutenzione e Assistenza Tecnica
  Opzione Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili
- Istituto Professionale – Produzioni Industriali e Artigianali

MERCURINO ARBORIO
Via da Vinci 101 – Gattinara
Tel. 0163827257
Fax 0163825416
igmercurino@libero.it
www.liceiferrari.it
- Istituto Tecnico – Costruzioni, Ambiente e Territorio
  Articolazione Geotecnico
- Liceo Scientifico – Opzione Scienze Applicate

G. PASTORE
Corso Valsesia 111 – Gattinara
Tel. 0163826552
Fax 0163827450
ipssar@ipssar-gpastore.it
www.ipssar-gpastore.it
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Strutture Ricettive
- Operatore alla Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore alla Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

G. PASTORE
Via D'Adda 33 – Varallo
Tel. 016351753
Fax 016351070
ipssar@ipssar-gpastore.it
www.ipssar-gpastore.it
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Strutture Ricettive
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

S. RONCO
Via Vittime di Bologna 4 – Trino
Tel. 0161829455
Fax 0161829970
ipssartrino@hotmail.it
www.alberghierotrino.it
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza – Strutture Ricettive
- Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- Operatore della Ristorazione – Servizi di Sala e Bar
- Istituto Professionale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
  Articolazione Enogastronomia
  Articolazione Servizi di Sala e Vendita
  Articolazione Accoglienza Turistica

R. STAMPA
Corso Italia 48 – Vercelli
Tel. 0161213355
Fax 0161213355
istitutorosastampa@virgilio.it
www.istitutosuperiorelagrangiavc.it
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane – Opzione Economico Sociale
- Liceo Linguistico

Centri Informagiovani

INFORMAGIOVANI – COMUNE DI BORGOSESIA
Piazza Martiri 1 c/o Municipio – Borgosesia
Tel. 0163290109
informagiovani.borgosesia@ruparpiemonte.it

INFORMAGIOVANI – INFORMALAVORO - INFORMANZIANI COMUNE DI GATTINARA
Piazza Italia 6 – Gattinara
Tel. 0163833420
Fax 0163833420
informagiovani@comune.gattinara.vc.it

SERVIZIO INFORMAGIOVANI – COMUNE DI VARALLO SESIA
Corso Roma 31- c/o Municipio – Varallo Sesia
Tel. 0163562706
Fax 0163564327
informagiovani@comune.varallo.vc.it
www.comune.varallo.vc.it/Home/Menu/tabid/13630/Default.aspx?IDVoceMenu=1396

INFORMAGIOVANI - COMUNE DI VERCELLI
Corso Libertà 300 - c/o Centro Santa Chiara – Vercelli
Tel. 0161252740
Fax 016154384
informagiovani@comune.vercelli.it
www.informagiovanivercelli.it

Uffici Relazioni con il Pubblico

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO PROVINCIALE – VERCELLI
Via San Cristoforo 7 – Vercelli
Tel. 01615901
urp@provincia.vercelli.it
www.provincia.vercelli.it

UFFICIO RELAZIONE CON IL PUBBLICO REGIONALE – VERCELLI
via Fratelli Ponti 24 - Palazzo Verga – Vercelli
Tel. 0161600286 - 0161600278
Fax 0161502709
urpvercelli@regione.piemonte.it
www.regione.piemonte.it/urp/

fondi strutturali europei 2007-2013

fondo sociale europeo FSE

FSE per il futuro